PRAKTYCZNA PANI

Nr. 3
[50]

DOBRA OBYWATELKA
TYGODNIK ILUSTROWANY

30 GROSZY

rok II
25 LIPIEC 36

Kapelusik z czarnej słomki, podbity niebieskim jedwabiem. Studio Dorvyne.



NUMER TEN ZAWIERA 24 STRON TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWEMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT

TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1 złoty

Hans Meyer-Kopenhaga.

Studio Dorvyne.

KOŁNIERZYKI SZYDEŁKOWE

Dwa kołnierzyki, które widzimy na fotografji, mogą stanowić przybranie zarówno codziennej sukienki jak jedwabnej czy aksamitnej. Możemy je zrobić z taniej bawełny knotowej, z włóczki, kordonku jedwabnego i t. p.

I.

Oryginał przedstawiający dwa listki, zrobiony był z jedwabnego kordonku, barwy mlecznej czekolady. Na podstawie siedmiu oczek łańcuszka robimy tam i spowrotem słupki, po 7 w każdym rzędzie, pamiętając o tem, że za każdem odwróceniem roboty, zamiast pierwszego słupka robimy 3 oczka w pow. Skutkiem tego, zaczynając robotę, robimy prócz 7 oczek podstawowych odrazu 3 w pow. będące właściwie pierwszym słupkiem. Po otrzymaniu w ten sposób paska długości 60 cm (długość zależna od upodobania) zakańczamy go a później przyczepiamy do końców liście.

Listek robimy jak następuje: na kółku zrobionem z pięciu oczek robimy 10 półsłupków, zamykamy. Robimy 14 oczek w pow., z których trzy ostatnie stanowią słupek i wracamy po łańcuszku, robiąc w co drugie oczko słupek, rozdzielony od następnego oczkiem w pow. Kiedy dojdziemy spowrotem do kółka, robimy w najbliższy półsłupek jeden półsłupek i dalej oczek w pow. 20, spowrotem na nich drabinkę jak w poprzednim i wkłuć w kółko. Na środkowy płatek robimy 24 oczka, na nich drabinkę. Czwarty płatek jak drugi, piąty jak pierwszy. Po otrzymaniu pięciu takich paluszków z drabinki, obrabiamy je dookoła jeden za drugim, słupkami w miejscach, gdzie się zbliżają ku sobie półsłupkami a przy samych wcięciach nie robimy nic, tylko przechodzimy na następny. Na końcach przybieramy, robiąc w najwyższe 5 oczek 10 słupków. Po obrobieniu słupkami, robimy dokoła półsłupki, robiąc ściśle w każde oczko dolnego rzędu, co trzy półsłupki robimy 3 oczka w pow. z czego powstają pikotki. Na zakończenie robimy łańcuszek długości 10 cm, urywamy koniec nitki przyczepiamy do listka tak, aby łańcuszek utworzył pętelkę, za którą listek zostanie przyszyty do paseczka.

Robota bardzo łatwa a ładna.

II.

Kołnierzyk z żabocikiem jest nieco trudniejszy, zarówno bowiem dopasowanie łatwo rozciągającego się pasa widełkowego, dla początkujących bywa trudne jak i przerzucany ścieg szydełkowy żabocika. Ściśle podać długości pasa widełkowego nie można, najlepiej wyciąć z papieru foremkę kołnierzyka, pas zrobić mniej więcej na 50 cm długi. Jedną stronę pętelek nawlec na nitkę i podług fasonu dociągnąć mniej więcej do 36 cm. Okrąg zaś na drugą nitkę odpowiednio do zaokrąglenia. Cały kołnierzyk obrabiamy dookoła, przejmując nitkę i gdzie trzeba pętelki, dwoma rzędami półsłupków, poczem obrabiamy już tylko zewnętrzną stronę kołnierza, robiąc na dwóch już zrobionych rzędach półsłupków jeden rząd słupków, dobierając od czasu do czasu w razie potrzeby, potem rząd półsłupków rozdzielanych pikotkami z 3 oczek, jak w poprzednim kołnierzyku.

Na żabocik robimy pas na widełkach, długości mniej więcej 25 cm, ściągamy na nitkę, aby uformować literę U i łączymy środek, robiąc w każde trzy pętelki (nitkę która trzyma pas, później usuniemy) słupki, z których żadnego nie kończymy, dopiero wszystkie trzy łączymy razem, robimy pięć oczek w prawo i przerzucamy się na drugą stronę, opuszczając górne trzy pętelki litery U, w trzy następne robimy jak poprzednio trzy złączone słupki, znów pięć oczek i wracamy na poprzednią stronę, opuszczając znów 3 pętelki. Gdy dojdziemy do zakrętu, wypełniamy spowrotem przepuszczone pętelki, skacząc znów ze strony jednej na drugą. Tym sposobem otrzymujemy skrzyżowanie pośrodku. Dookoła obrabiamy żabot jak kołnierz i podszywamy pod brzeg jego dyskretnie żabocik.

Oryginał zrobiony z białej włóczki (pas szerokości 3 palców) i ozdobiony białym jedwabiem.

Dla Pań, nie znających roboty na widełkach, podajemy opis na stronicy 21-ej.

Zawiadamiamy niniejszem Sz. Panie Czytelniczki, że w okresie od 15 lipca do 20 sierpnia, pracownia wykrojów spowodu urlopu kierowniczki będzie nieczynna.

ŁABĘDŹ Z SERWETY

Na zamieszczonej obok górnej fotografji widzimy oryginalny sposób składania serwety. Po zwinięciu jej jak to widać bardzo wyraźnie, odwracamy ją tak, aby leżała na skręconych rulonikach, których koniuszki stanowią nóżki łabędzia. Po odpowiedniem wygięciu go na talerzu, przypinamy do dzioba jadłospis albo karteczkę z nazwiskiem osoby, która ma na danem miejscu siedzieć.



R. K. O. Radio-film.

LIST Z GDYNI

Biała Gdynia kąpie się w morzu i słońcu. I w różach, które barwnym, pachnącym tłumem zaścielełeją nadmorskie bulwary. I nigdzie w Polsce blask słońca nie jest tak silny i tak głęboko szafirowy cień morza.

Ale teraz, w gorące i słoneczne dnie lipcowe Gdynia jest poważna. Targi Gdyńskie!

Wchodzimy na dziedziniec, który rzędem okalają drewniane pawilony. Zaczyna się wędrówka. Stoisko za stoiskiem. Najpierw poważne i znane firmy budowlane z Warszawy, Poznania i Śląska. Modele domków mieszkalnych, śliczne, małe zabaweczki, wykończone do ostatniego szczegółu. Próbki najnowszych materjałów budowlanych, zgrupowane w sposób nawet dla laika zrozumiały i interesujący. Człowiek oswaja się po kilku minutach z obcobrzmiącemi narazie terminami i zaczyna sam medytować nad wyższością dachu z blachy cynkowej nad dachówką cementową. Dział mebli, prześliczne rzeczy od antyków do najbardziej moderne. Maleńki zgrzyt... nad fragmentem sypialnego pokoju, nad wielkiem łożem z czeczotki — kopja obrazu nieznanego mi malarza. Postać Chrystusa w podartej sukni, ręce stylu związane, oczy patrzą ze śmiertelnem znużeniem i wyrzutem na beztroską gromadę ludzką, snującą się przy dźwiękach głośnika. Jakoś boleśnie patrzeć na tego, tak bardzo samotnego i opuszczonego Chrystusa, wśród zgiełku i wrzawy.

Pawilon L. O. P. P. Modele schronów domowych i ulicznych. Przekroje bomb lotniczych, wzorowa apteczka schronowa-

Odpędzane nawet w myślach widmo wojny wypełza z kątów. Pośpieszna ofiara do puszki L. O. P. P. i błysk myśli o ważności tej placówki.

Pawilon L. M. i K. Polskie kolonje w Liberji i Paranie. „Morska wola" — uprawne działki w wykarczowanej puszczy. Pierwsza placówka eksperymentalna. Polska praca na obcym, lecz jednak już własnym zagonie. I znów — zdziwienie — bo może nawet nie wiedzieliśmy o tem, że jednak już 38 rodzin wyemigrowało do „Morskiej Woli" i 173 osoby uprawia 7.000 hektarów ziemi, podzielonej na 25 hektarowe działki.

Wykresy barwne i przejrzyste. Smutne uświadomienie, że pod względem tonnażu marynarki wojennej jesteśmy na trzeciem miejscu od końca, przed Estonją i Łotwą.

Ostatni pawilon mieści perłę Gdyńskich Targów. Chata kaszubska! Fotel drewniany, stoliczek, łóżko, stare, wzruszające w swym stylu i prostocie graty. Przy kominku wielki pień, trochę od góry wydrążony i wielki stępień drewniany — przyrząd do robienia kaszy z jęczmienia. Trochę obrazków świętych na ścianach, naiwne i bezcenne malowidła na szkle. Na stoliczku leży książka zniszczona, o postarganych brzegach. Książka nie ma daty wydania. Jest na niej natomiast dedykacja, wskazująca rok 1840, jako datę otrzymania tej pamiątki po babce. Wolno więc twierdzić, że ta wyczytana i stargana, a pisana świetną starą polszczyzną książczyna — to biały kruk, bezcennej wartości.

Wychodzimy z Targów zadowoleni. Ogólne wrażenie bardzo dodatnie. Przemysł polski pokazał wiele w tych dziedzinach, które były tam reprezentowane. Małe zastrzeżenie budzi brak personelu informującego. Czasem w jakimś pawilonie coś zdziwi, czy zaciekawi. Niema się kogo spytać. Polak da sobie zawsze radę, gorzej jednak będzie z cudzoziemcem. Chwalebny wyjątek stanowi stoisko Więzienia Kobiecego w Fordonie, demonstrujące śliczne i tanie roboty ręczne i firmy Block-Brun z Warszawy. Niezmiernie uprzejmy i wymowny pan pokazuje ostatnie modele maszyn do liczenia, powielania i księgowania. Co za ułatwienie pracy! Przyciśnięcie klawisza dodaje, odejmuje, dzieli, mnoży, wykazuje buchalteryjne salda. Powielacze — w nieskomplikowany sposób wyrzucają setki odbitek. Podziw i smutna refleksja, że jednak maszyna odsuwa człowieka poza nawias pracy.

Ale nie czas na smutne myśli! Opuszczamy Targi. Naprzeciwko, w porcie żeglugi wita nas szary kolos. Przyjechał z wizytą pancernik fiński. Patrzą na nas potężne wyloty 250 milimetrowych luf. Wchodzimy po schodkach wgórę i wdół. Przechodzimy jakieś sale, korytarze i kabiny. Oglądamy nieznane przyrządy i aparaty. Nic nie rozumiemy!

Fińscy marynarze uśmiechają się mile do nas, a my do nich. Nasi granatowi chłopcy już weszli z nimi w bliższy kontakt. Pokazują sobie wzajemnie tatuowania, gesty zastępują słowa.

Szczur lądowy na pancerniku jest trochę onieśmielony. Marzy o tem, aby mógł tak zwiedzać nasze własne, przyszłe pancerniki, nieustępujące temu fińskiemu kolosowi. Może zbudzi się „Morska Wola" w narodzie — zwiększy się flota wojenna. Nie robi się wszystkiego odrazu. Za kilka miesięcy spłynie na wodę łódź podwodna im. Marszałka Piłsudskiego, ufundowana ze składek społeczeństwa. Trzeba wierzyć, że wślad za tem popłyną składki na polski pancernik.

Żegnamy „Il marine" z sympatją. I nawzajem — uśmiechają się do nas jasne twarze marynarzy. Płynie zapewnienie „Rakasta Pollalainen" — my bardzo kochamy Polaków.

Jak zacieśnia się jednak braterstwo broni zaprzyjaźnionych państw dzięki marynarce i lotnictwu. Podniebne i morskie szlaki zbliżają dalekie sobie położeniem, a bliskie jednak narody.

„Il marine" w porcie Gdyńskim, to właśnie jeden więcej węzeł przyjaźni pomiędzy Polską, a Finlandją.

E. K.

* * *

Chociażby wszystko zawiodło
Najgłębsze duszy kochanie,
To jeszcze — by serce żywić —
Wiele okruchów zostanie.
I dla nas wiosna powróci,
Choć będzie trochę inaczej,
Choć zamiast cieszyć — zasmuci.
Choć zamiast śmiać się—zapłacze.
Ale i dla nas zakwitną
Po trawach słoneczka złote,
Fiołki wyjrzą spod listków
I białe gwiazdki stokrotek.
Możemy sobie posłuchać,
Jak ptaszek piuka i ćwierka,
I zaraz — chociaż na chwilę —
Ucichnie duszy rozterka.
A choćby nas nikt nie kochał,
Nie witał przyjaznem słowem,
To słonko ciepłym promieniem
I naszą pogładzi głowę.

Boguwola.

JAN KASPROWICZ Pieśniarz z nad Gopła — 10-lecie śmierci

1 sierpnia 1936 roku mija 10 lat od chwili śmierci jednego z największych poetów obecnej doby, Jana Kasprowicza, urodzonego w Szymborzu na Kujawach 12 grudnia 1860 roku.

Stanisław Przybyszewski w książce pod tytułem: Z gleby Kujawskiej, tak opisuje miejsce urodzenia wielkiego poety.

„Ziemia, która Kasprowicza wydała, to trójkąt obwodu kilku mil kwadratowych pomiędzy Inowrocławiem, Gniewkowem, a pra-matką, kolebką ojców naszych — Kruszwicą. Cały ten trójkąt, którego podstawą Inowrocław i Gniewkowo, a wierzchołek Kruszwica, porżnięty jest Gopłem, morzem polskiem, jak je nazywano. Lasy wycięto. Gopło opada coraz więcej i tworzy na milę długie i szerokie bachorze, porosłe wysokiem zielskiem, w którem grzęźnie i plącze się noga, gdy się chce przez nie przedrzeć, krzewy ostu i pokrzyw ranią ręce, a nawet sięgają po szyję, a na miękkiej, bagnistej ziemi idzie się jak po niezmiernie bogatym a głębokim kobiercu wschodnim. Czasem tam człowiek zapadnie, czasem koń po kark ugrzęźnie, że go i dziesięciu chłopów wydostać nie może.

„Pełno tu stawów i bagien... Po rowach i kanałach niema mostów, zaledwo jakaś krucha zmurszona belka służy za przejście dla ludu; razporaz ktoś się zwali, skąpie się lub utonie w głębokim kanale. Gdy jedzie się bryczką, trzeba daleko objeżdżać i przy ujściu kanału przez Gopło broczyć... po nocach włóczyć się po ścieżkach wzdłuż głębokich kanałów, z których torf wykopano... lada chwila na łeb na szyję zaprzepaścić się można w otchłań ich głębi.

„Tuż pod Szarlejem... przerzyna się przez odłogi, bachorze i morze zielska Noteć, by wpłynąć w małe Gopło, które również z roku na rok opada, tworząc wysokie brzegi, na których rosną niebotyczne srebrzyste topole. Tu już rozpoczyna się urodzajna ziemia. A kiedy na Św. Piotra i Pawła z okolicznych wsi lud jedzie na odpust do Kruszwicy, raduje się złocistem żniwem jędrnej, pszenicznej ziemi.

„Lasem tataraku, trzciny i sitowia kończy się małe Gopło. Potem kanał dawno zamulony, poprzez niego prowadzi mostek, który dziwnym cudem się jeszcze utrzymał. Potem ścieżka wzdłuż urodzajnego pola, żytem obsiane, tuż przy rozległych torfowiskach... potem rozstajna droga, ta wielka, biedna, rozstajna droga, na której przy zmurszałej wierzbie siedzi święta a biedna przykucnięta dola Kujawiaka — no i droga poprzez dziadowskie morze, poprzez morze piasków, na których chyba łubin jeszcze tylko się rodzi. — Przy drodze jeden dom z wiecznie zamkniętemi okiennicami — ponoć tam czarownica mieszkała — jeszcze kilka porozrzucanych chat Sikorowa, — a teraz wyciągniętą strugą długa droga, obsadzona przeróżnem domostwem: to Szymborze. Tu urodził się Jan Kasprowicz.

Kasprowicz ukończył gimnazjum Marji Magdaleny w Poznaniu a potem studjował na uniwersytecie w Lipsku i Wrocławiu: filozofję, literaturę, historję i nauki społeczne. W roku 1886 został uwięziony a potem skazany na 8 miesięcy więzienia przez sądy pruskie za szerzenie idei wolnościowych między ślązakami. O pobycie w więzieniu napisał Kasprowicz sonet następujący:

Zamiatam celę — zwykła to robota,
Zwykłe to więźnia każdego zajęcie,
Nim pierwszy zalśni blask na firmamencie,
Nim ponad ziemię wstanie zorza złota.

Pomywam statki, ostatni helota,
A dnia mnie takie nie gnębi poczucie,
Tylko mną dziwne owłada zaklęcie:
Bolesna rozkosz, rozkoszna tęsknota.

I nieraz z ręki szczotka mi wypada,
Nieraz płat rzucam i cynowy dzbanek,
Oczy w mrok wciskam; „co to?“ — warga szepce.

A jakby głosem tysiąca niebianek
Każda mi ściana, każdy kąt powiada:
„Poezja, anioł w pokroków kolebce...“

Po wyjściu z więzienia przeniósł się Kasprowicz do Lwowa, gdzie pracował w Kurjerze Lwowskim przez 12 lat. W rok po wyjściu z więzienia wychodzi drukiem pierwszy tomik poezji Kasprowicza, poprzedzony przedmową znanego działacza społecznego T. T. Jeża. Był to 10-letni plon pracy 28-letniego wówczas poety. Po tym pierwszym tomie idą już szybko następne: w 1890 r. „Chrystus"; w 1891 r. „Z chłopskiego zagonu"; dramat z życia ludu Wielkopolskiego „Świat się kończy" też w roku 1891; potem „Miłość" w 1895 r. i wiele innych, których nie sposób tutaj wszystkich wyliczyć.

W roku 1904 jako 44-letni mężczyzna zdaje doktorat filozofji na podstawie rozprawy o Lenartowiczu. W r. 1908 w uznaniu dla jego wybitnej i wszechstronnej znajomości obcych literatur oraz szerokiej i wielkiej wiedzy ogólnej — powołano go na katedrę literatury porównawczej na uniwersytecie lwowskim.

Od roku 1906 wszystkie wolne chwile spędza w Poroninie koło Zakopanego.

W roku 1913 ukończył Kasprowicz wspaniałe misterjum „Marchołt". Z chwilą wybuchu wojny światowej przenosi się poeta na stałe do Poronina, gdzie przepędza całą wojnę.

W roku 1920 w czasie plebiscytu na Warmji i Mazurach agitował gorąco za Polską.

W roku 1921 został wybrany rektorem uniwersytetu lwowskiego. Lwowskie Towarzystwo naukowe urządziło Kasprowiczowi w roku 1922 wielką owację, wręczając mu adres hołdowniczy jako: „naczelnemu Polski dzisiejszej poecie, duchowi czystemu i hartownemu jak kryształ gór, jak ów kryształ sypiącemu skry ciepłe i pieszczące, gdy się o granit tatrzański obetrze, a skry piorunowe i mściwe, gdy Go zły los Polski lub własny Jego Demon-wróg podstępnie stalą zrani". A dalej w adresie tym czytamy: „Czcimy w Tobie badacza o bystrem i mądrem spojrzeniu, przezierającem tajną jaźń genjuszu wszechczasów i ludów... Czcimy w Tobie Obywatela wszystkiemi siłami oddanego pracy spojenia rozerwanych ciągle dzielnic Ojczyzny, którego to dzieła, Ty, Wielkopolanin, dzisiaj z ziemią Małopolską zrosły jak posąg z dwu szlachetnych kruszczów odlany, znamiennym jesteś Symbolem..."

W tym samym roku mianuje go Akademja Umiejętności w Krakowie swym członkiem korespondentem a Uniwersytet Warszawski nadaje zaszczytny tytuł doktora filozofji honoris causa.

Spowodu coraz bardziej rozwijającej się choroby opuszcza w 1923 roku uniwersytet i przenosi się już na stałe do Poronina. Będąc już w Poroninie, napisał swój najpiękniejszy zbiorek poezji pod tytułem „Mój Świat".

Choroba postępowała szybko naprzód i w nocy z 31 lipca na 1 sierpnia 1926 roku po ataku trwającym 8 godzin, zakończył Jan Kasprowicz życie mając zaledwie 66 lat.

Stanisław Waszak, w pracy poświęconej Kasprowiczowi p. t. Wielki Pieśniarz z nad Gopła, taki opisuje wypadek z pogrzebu poety:

„Podczas pogrzebu w dniu 4 sierpnia 1926 r. zaszedł dziwny wypadek, który zwrócił na siebie powszechną uwagę. Oto w południe słoneczne i upalne, kiedy kondukt żałobny zbliżał się do kościoła w Zakopanem, nad Giewontem zawisł czarny obłok i rzucił na niego ponury cień. Oddzielały się przytem od chmury pasma kiru i spowijały go żałobą. Podczas nabożeństwa zapłakało nagle Zakopane rzęsistym deszczem. Lecz kiedy wynoszono trumnę z kościoła, znów była słoneczna pogoda.

„Śmiertelne szczątki wielkiego Kasprowicza spoczęły tymczasowo na zakopiańskim cmentarzu, ażeby następnie znaleźć się we własnym grobowcu obok „przystani nad rzeką, tu nad burtą kamienną, pod szumów wieczystych opieką". Poeta bowiem sam wybrał miejsce na wieczny spoczynek".

Każdemu, kogo interesuje twórczość Kasprowicza a miałby możność przyjazdu do Poznania, muszę doradzić zwiedzenie jedynego w Polsce muzeum Kasprowiczowskiego w Poznaniu, które naprawdę jest godne zobaczenia i pozostawia po sobie niezatarte wrażenie.

Dla tych zaś czytelników, którzy chcieliby dokładnie poznać sylwetkę Kasprowicza, podaję spis ważniejszych prac o nim:

Stanisław Waszak: Wielki Pieśniarz z nad Gopła.

Z. Wasilewski: Jan Kasprowicz (zarys wizerunku).

K. Górski: Tatry i Podhale w twórczości Kasprowicza.

Prof. Kołaczkowski: Twórczość Jana Kasprowicza.

Dr. Piotr Chmielewski: Jan Kasprowicz (próba charakterystyki).

Oto w skróceniu życiorys największego w dobie powojennej poety-społecznika polskiego.

Mieczysław Dunin Borkowski

PŁACZĄCE STRUNY

W ciemności, którą napróżno staram się przebić wzrokiem, coś płacze ścicha!.. Płacze niby westchnieniem, czasem jakby zakwili, jak niemowlę skrzywdzone, utulone po długim płaczu,, usypiając w objęciu Matki. Niema tu dzieci! lecz w moim pokoju coś płacze i wzdycha, w mroku wieczoru, coś skarży się cicho na dolę — niedolę i czasem głośniej zakwili...

— Już wiem! to skrzypce się skarżą...

Skrzypce się skarżą, że nikt już nie każe im śpiewać przez tyle długich lat... Stare, rozegrane skrzypce. Deszczułki lipowe, sklejone misternie ludzkiemi rękami na granie, na śpiew!... na ludzką melodję radości i płaczu — na dolę — niedolę...

To struny napięte, zmęczone wysiłkiem proszą smutnie kołeczków:

— Puśćcie nas! — Zwolnijcie! — niech odpoczniemy trochę! — puśćcie nas!,. — ale kołeczki, odpowiadają:

— Nie można! — te ręce, co nas ustawiły w tem miejscu — nam oddały nad wami straż! — nad waszą prężnością i siłą, nad waszą zdolnością do czynu, do dźwięku — oddały straż — nie wolno... nie mamy prawa!

A podstawka zmęczona, krwawiąca niewidzialnym pyłem drzewnym w miejscach zranionych przez napięte struny, prosi skrzypem:

— Pofolgujcie! — zwolnijcie choć trochę! — tak strasznie jestem zmęczona, że złamię się chyba, widzicie, jak wygiąć się już byłam zmuszona przez czas — niby starzec, ludzki, którego wiek pochyla do ziemi i praca. Kołeczki! dajcie odpocząć!... odkręćcie się trochę!..

Ale kołeczki nie chcą i szepczą znowu cichutko:

— Nie wolno!... nie mamy prawa—człowiek nam zwierzył straż.,. wierni jemu musimy być! — niewolno...

— Człowiek! — człowiek! — gniewają się struny, jęcząc boleśnie — on silny i mocny — ale już odszedł i nas zostawił, może zapomniał? — może nie wróci już nigdy?... pocóż więc ta męka? — ten ból?...

— Czy ból ten, tak wielki, że przyśpieszy wasz zgon?

— Czyż, która z nas wie o tem, kiedy przyjdzie zgon? — czy kto z nas myśli gdzie życia kres?... błagam o niego, gdyż ból nas męczy już tyle długich lat!...

— A czyście pierwej, nim On od was odszedł — wypoczywały?

— Nie miałyśmy i wtedy spoczynku, ale wtedy w nagrodę on nas pieścił swojemi palcami i smyczka dotknięciem, a myśmy dawały dźwięk — pracę. Naszą pracę! — dziś bezczynność nas nuży! nie tak jest, jak wtedy, gdy tulił nas w ramionach i twarz swą opierał na naszych lipowych deseczkach, a myśmy śpiewały radością i życiem — hej! — hej życie! Niesiemy ci gody, śpiew, taniec, wesele i śmiech. I niosły się nasze tony rozgłośnie daleko hen w świat!...

...na sady zielone, na domy, ogrody,
na rzekę, na las.
A fale jeziora dźwięk w mgłę owinęły
by srebrem nasycił się ton,
a gdy nasycony
zadzwonił srebrzyście
wpadł w bór...
I w borze zielonym
wtór niosły mu liście,
a drzewa szeptały: —
Gra On!

Aż wiatr, ten swawolnik, też nie chciał oddychać, nietylko wyprawiać swe harce, — i kwiaty bez szmeru chyliły kielichy, wśród traw i szuwarów też szepty przycichły. Dziewczęta, co jagód szukały po lesie, przysiadły bezwolnie na mchu, a myśl ich goniła nasz śpiew. Kosiarze bezwiednie dostosowywali chrzęst skoszonego zboża do taktu, kobiety zgarbione nad wiązaniem snopów, kręcąc nowe powrósło, wyprostowały się i westchnęły głęboko — i razem z powietrzem wciągnęły w swe płuca — Dźwięk — Ton — i rozdzwonił się im w piersiach i nie mógł się w tej ciasnej siedzibie pomieścić, — więc wyrwał się pieśnią! pieśnią, co ulgę przynosi — lżej było już iść do wieczora — do końca pracy. Precz z myśli i z pola ty kumo — zgryzoto! — bo dzisiaj króluje tu pieśń:

Uciekła mi przepióreczka w proso,
a ja za nią nieboraczek boso
i trzeba się pani matki spytać,
czy pozwoli przepióreczkę schwytać?...

Jękły struny wspomnieniem pracy; jękły cichutko, jakby je zbłąkany owad skrzydłem swem trącił, lecz już wiedziałam, że to skrzypeczki płaczą. Płaczą za Hanusinem weselem, na którem tak się spracowały, że smyczek wystrzępił się, że jedna struna umarła. Nie budowano jej pomnika, choć zginęła, jak żołnierz na posterunku, — aleć i ludzcy żołnierze nie wszyscy doczekali pomników; — niektórzy nawet kopczyka zielonego nad sobą nie mają, tylko wiatr kości bieli... hej dolo! Niejeden z tych nawet w sercu ludzkiem nie zostawił wspomnienia, gdy wypadł na niego zły los — hej dolo!.... czy życie struny — czy ludzkie — czy fali uderzającej o brzeg — to jedno! — błyśnie i zgaśnie!...

Czasem jakieś wspomnienie spokój duszy zamąci i łzą krwawą serce opłynie, bo oczom nie wolno już płakać — hej dolo!...

Lecz struny już skończyły rozpamiętywanie zmarłej i szepcą do nowej cichutko:

— Przyszłaś ty na jej miejsce — i kochamy ciebie, bo dzielisz z nami wiernie nasz los dzień po dniu — już dawno! — pamiętasz? — pamiętasz tę chwilę, gdy nasz pan zabrał nas do pałacu. Bałyśmy się bardzo, tak, że w dotknięciu do jego ramienia — drżałyśmy niczem liść osiczyny — drżałyśmy tak silnie, że nam wstyd było! Lecz On ujął nas mocno i swoją pieszczotą czarować nas zaczął — i byłyśmy znowu posłuszne i uległe każdemu jego dotknięciu; a on coraz miłośniej nas tulił do siebie, coraz lżej dotykał smyczkiem i już tylko pieścił palcami, aż rozśpiewałyśmy się... jeszcze dzisiaj pamiętamy tę pieśń, bo w zamkniętej, oświetlonej elektrycznością, trochę dusznej sali, napełnionej szelestem sukien i dyskretnym półgwarem: — rozdzwoniły się brylantowe okiście szronu.,. rozświetliła się słońcem ośnieżona droga, a drzewa szeptały wieczorną pieśń...

A kiedyś nastąpił ten dzień, gdy pan, wziąwszy nas na ręce, rzekł do siedzącej pod oknem kobiety:

— Zagram ci jeszcze na rozstanie.

Kobieta milczała — nawet głowy nie odwróciła do mówiącego, — może słów jego nie słyszała? więc zaczęłyśmy pytać cichutko, cichutko i żałośnie:

Milczysz dziś,
o czem śnisz,
Czy noc wzięła z tobą ślub?
I widziadła
złe
na źrenice twe pokładła...
Czyś spostrzegła na swej drodze świeży grób?
Albo był ci podczas pracy
Bóg na niebie krzyw?
Czyś przyśniła,
żeś wypiła
kroplę wody z mętnych zdrojów
w czas wieczornych marzeń snów?

Nie odpowiedziała i nam; więc jęłyśmy jej mówić o morzach dalekich, gdzie tak cudownie bez kresu fale się gonią, — gdzie wicher szamoce okrętem i gną się mocne maszty i łopocą żagle, gdzie białe grzywy starają się wskoczyć za burty skrzypiące. A potem smyczek kazał jej zobaczyć jakiś kraj inny, jakieś obce, spalone żarem ziemie, — usłyszeć jakiś zew uporczywy, a straszny; — osiągnąć jakiś lot niedościgły, jakieś góry ogromne, skały nieprzebyte, rzeki szerokie, tamujące drogę. Ach idziemy wciąż dalej i dalej, a za nami idzie wielki pan — Mus! — idzie i pogania — choć sił już brak i do swoich nam tęskno!

Idzie i pogania, choć stopy nam się krwawią i powieki opadają zmęczone. Idzie i pogania! — choć wszystko przed nami już znikło i w duszy panuje mrok... A z mroku wyłaniać się zaczyna cicha i beznadziejnie smutna melodja:

Szybko mijają chwile,
jak potok płynie czas.
Za rok, za dzień, za chwilę,
razem nie będzie nas...

Jeszcze nie wiemy, że może poraz ostatni dotykają nas ręce Pana naszego — lecz smutek przenika w naszą duszę — i zaczynamy płakać... Ach, pocóż, bo pocóż skleiły nas ludzkie ręce — poco kazano nam żyć?... ach, pocóż, ach, poco struny naciągnięte zmuszać do płaczu z rozstania?

Gdy zawieszał nas na wstążce, którą dostałyśmy niedawno — czyż mogłyśmy wiedzieć — że to już nazawsze ma być odpoczynek?... że to już ostatni raz?...

Czekamy tak długo — wisimy bezczynnie i dziś już nie kocha nas nikt...

— Czy wróci nasz pan?... czy żyje? czyż do nas nie tęskni?...

— W czyje ręce przejdziemy, gdy on nie powróci, komu będziemy potrzebne? I czy będziemy kochane, jak kochał nas on?...

— Na co czekamy?...

— Czy znajdzie się taki, co kochając pieśń, tchnie w nas nowe siły i ton?

Kto nam to powie, bo sił nam już brak na dalsze czekanie...

Kto nam to powie?...

W pokoju, spowitym kirem nocy, wzrokiem staram się przebić mrok.

Cicho cichutko — nad moją głową — coś szepce i pyta — coś wzdycha boleśnie.

— Nie wiem kto?

Czy to wiatr za oknami,
czyli dusza czyśćcowa
o pacierz prosi?
Czy zamarłe wspomnienia,
czy serce bolejące
w tej ciszy głos podnosi?
Cicho wietrze za oknami,
cicho czyśćcowa duszo!
Śpijcie wspomnienia —
cicho serce zmęczone —
napróżno tak kołaczesz.
Kto śmie głos swój podnosić?
Kto się skarży czy prosi?

— — — — — — —

Ciszę nocy przerwał jęk nad inne głośny, bolesny dźwięk struny zerwanej...

— — — — — — —

Ach, wiem, to nic!
To tylko skrzypce zapomniane płaczą.

W. R. K.

LITERACKIE MAŁŻEŃSTWO

AUTORKI POLSKIE XIX w.

Wśród rozmaitych typów kobiet, jakie można spotkać we wszystkich epokach — czy to dziś, czy też przed stu lub i pięciuset laty, — istnieje i typ dziwnych, niespokojnych kobiet, których jedynym celem życia jest szukanie wrażeń, błyszczenie oryginalnością, postępowanie wbrew utartym zwyczajom, dziwienie i nawet gorszenie opinji publicznej. Życie takich kobiet jest oczywiście pełne szybkich zmian, silnych przeżyć, jest może nawet barwne i interesujące — ale nigdy prawie nie bywa szczęśliwe. I dzisiaj nawet, kiedy wiek XX dał kobietom pełnię praw i swobody, pozwolił im szukać szczęścia i zadowolenia na każdem polu, otworzył przed niemi jaknajszersze horyzonty, — i dzisiaj nawet wyłamanie się spod ogólnego trybu życia, zlekceważenie obyczajów, w jakich rośniemy, wyzwanie zbyt śmiałe opinji publicznej nie daje nigdy szczęścia. Cóż dopiero mogło ofiarować takie swobodne, oryginalne życie kobietom, które chciały pełni swobody i nie liczyły się wcale z opinją, a żyły przed stu laty blisko? Mogło im przynieść tylko zawody i upokorzenia, cierpienia i bóle.

Jedną z tych nielicznych coprawda kobiet, śmiałych i oryginalnych, a tak wkońcu nieszczęśliwych, była i autorka polska XIX wieku, o której nam skolei mówić wypada: Julja Molińska-Wojkowska.

Urodziła się Julja Molińska w poznańskiem, gdzieś około roku 1815 (daty dokładnej nie znamy). Rodzice jej pochodzili ze sfery bardzo przeciętnej, byli niezamożni, niezbyt wykształceni. Jak Julja się chowała, gdzie się uczyła, jakie przechodziła koleje aż do 25 roku życia — nic dziś o tem nie wiemy.

Około roku 1839, jako panna dwudziestokilkoletnia, uważana była w rodzinnych swych okolicach — w Poznańskiem — za zdolną nauczycielkę i jako taka utrzymywała pensjonat żeński. Rodzice, z zaufaniem oddający swoje córki do pensjonatu Julji Molińskiej, ani przypuszczali, że niedługo „pani przełożona" stanie się przyczyną zgorszenia całej Polski.

Ciekawi może jesteśmy, jak wyglądała ta skromna nauczycielka, której udziałem stać się już wkrótce miało to dziwne, gorszące życie? Była Julja Molińska małego wzrostu, bardzo chuda, o oczach i włosach czarnych, ciemnej cerze, w mowie i ruchach mocno afektowana i nienaturalna, co było wynikiem jej nerwowego usposobienia. Była więc oryginalna, inna niż wszyscy, „dziwna".

I oto do tej „dziwnej" Julji Molińskiej zbliżył się niemniej „dziwny" młodzieniec. Nazywał się Antoni Wojkowski, a był wydawcą i redaktorem wychodzącego właśnie w Poznaniu „Tygodnika Literackiego", skupiającego wokół siebie najradykalniejszych postępowców. Wojkowski posiadał spory majątek, był znakomitym fortepianistą, czcicielem Szopena, sam również tworzył udatne mazurki, szukał w życiu nowych wrażeń, niecodziennych przeżyć, gonił za oryginalnością, niestety posiadał tak nieszczęśliwy wygląd zewnętrzny, że jego szpetota zbliżała go do klasycznej powierzchowności Ezopa, najbrzydszego podobno między śmiertelnymi.

Julja Molińska na wygląd zewnętrzny nie zwróciła uwagi. Umysł Wojkowskiego, podobieństwo myśli i pragnień, podbiły jej wyobraźnię i serce. Zbliżyło tych dwoje ludzi to właśnie gonienie za coraz nowemi wrażeniami, silenie się na oryginalność, chęć innego życia niż je widzieli wokoło siebie. Ponieważ wyjeżdżać z Poznania nie chcieli, związani swojem pismem, a nadzwyczajne zdarzenia jakoś nie urozmaicały im życia, postanowili postępować inaczej niż wszyscy, myśląc, że w tem znajdą szczęście. W ten sposób w umysłach ich dojrzała chęć — życia bez ślubu, cygański związek bez sakramentu i ołtarza. Taki sam bowiem w owym czasie istniał stosunek między sławną powieściopisarką angielską, George Elliot, a filozofem Lewesem. Na nich wzorowali się Wojkowscy, uważając ten wolny związek za szczyt oryginalności. Niestety nie pamiętali, że co Anglja, to nie Poznań, co opinja europejska, to nie opinja polska, która nie potrafi zrozumieć i wybaczyć dwom postrzelonym głowom życia bez ślubu niewiadomo w imię czego, gdyż nic na przeszkodzie małżeństwu nie stało.

Ale Wojkowscy, zamieszkawszy razem, nie uważali za potrzebne uświęcić swego związku sakramentem. Julja Molińska zwinęła swój zakład naukowy i nowe „małżeństwo literackie" zajęło się swojem pismem. To życie bez ślubu dwojga głównych współpracowników i wydawców pisma nie mogło „Tygodnikowi Literackiemu" zjednać popularności. Wszyscy się od Wojkowskich usuwali, pismo upadało.

Odsunięcie się towarzystwa wywołało w takich naturach nerwowych jak oboje Wojkowscy nadzwyczajne rozdrażnienie, chęć manifestowania swej wzgardy dla opinji publicznej, co poprowadziło do ekscentrycznych wybryków, a potem wpłynęło i na przyśpieszenie zgonu.

Przyjrzyjmy się teraz działalności „literackiego małżeństwa", jak nazwaliśmy Wojkowskich w tytule. Julja Molińska zbliżyła się do Wojkowskiego, gdy był on już wydawcą i redaktorem „Tygodnika Literackiego". Po kilku latach, w roku 1845 zaczęli wydawać „Pismo dla nauczycieli ludu i dla ludu polskiego"; ustało ono na dziesiątym zeszycie. W roku 1849 nastąpiła ostatnia próba: Wojkowscy założyli nowy tygodnik „Gazetę Wielkopolską", której wyszło tylko 17 numerów. Na tem utknęła działalność Wojkowskich. Nim opiszemy jednak tragiczny koniec życia tego literackiego małżeństwa, poświęćmy chwil kilka na rozpatrzenie dorobku pisarskiego Julji Molińskiej-Wojkowskiej, która stoi w rzędzie nawybitniejszych naszych autorek XIX wieku.

Jeżeli chodzi o charakterystykę sylwetki literackiej naszej bohaterki, powiedzmy tu słowami entuzjastki Narcyzy Żmichowskiej: Julja Milińska była „jedyna, co umiała dla ludu o ludowych pisać sprawach". Pierwsze utwory, podpisane „Julja W." były to pieśni i dumki ludowe, umieszczane od roku 1841 w „Tygodniku Literackim". Zbiorek tych utworów wyszedł w Poznaniu osobno p. t. „Piosenki dla ludu wiejskiego, z muzyką do czterech pieśni A. Wojkowskiego". Za temi piosenkami poszły dalsze utwory dla ludu: 1) Marynia mała, elementarz dla dziewcząt polskich (Leszno 1844); 2) Tadzio mały, elementarzyk dla grzecznych chłopczyków (Wrocław 1844); 3) Dzieje polskie od Lecha aż do śmierci królowej Jadwigi (Leszno 1845); 4) Marynia czyli rozmowy o pierwszych zasadach religji świętej (Poznań 1846); 5) Nauki religijno-moralne dla szkółek elementarnych (Poznań 1847); 6) Dwie książki, które stary Wojciech kupił (Poznań 1848); 7) O poczciwym Janku i dobrej Marysi (Poznań 1849). Wszystkie te utwory pisała autorka dla ludu polskiego, czem się rzeczywiście rzetelnie zasłużyła. Nas jednak interesuje ponadto, co zrobiła Julja Molińska dla sprawy kobiecej w Polsce?

W licznych swoich artykułach (gdyż była Molińska jedną z pierwszych polskich dziennikarek) walczyła ona o wyprowadzenie kobiet na arenę publiczną, choć nie była zwolenniczką współzawodnictwa kobiety z mężczyzną. W serca kobiet kazała zaszczepiać to przekonanie, że „jak jedna połowa rodzaju ludzkiego, przeznaczona do walki, rozumem zdobywać powinna, druga uczuciem winna utrzymywać równowagę w rodzaju ludzkim". Potępiała współczesne sobie pokolenie kobiet, szukała nowych dróg, chciała naprawy, — nie mogła jednak skutecznie oddziaływać na społeczeństwo, które gorszyło się ogromnie jej życiem prywatnem. Zamiast zrozumienia i pochwał otrzymywała drwiny i szyderstwa, potępienie i wzgardę. W ciągłem szamotaniu się z opinją, w pracy gorączkowej zaskoczyła ją śmierć Antoniego Wojkowskiego w kwietniu 1850 r. Ze śmiercią Wojkowskiego przyszła razem i utrata majątku. Molińska uciekła z Poznania do Trzemeszna — tu umarli jej rodzice. Tyle nieszczęść przyprawiło Molińską o chorobę umysłową. Wymknęła się z rodzicielskiego domu w nocy i zjawiła się we Wrocławiu, bez grosza, bez pomocy, nieznana nikomu. Zamieszkała u jakiejś wdowy po grabarzu i chociaż chora, brała do szycia grube roboty od krawca, który zresztą nie chciał jej płacić. Potem i stamtąd znikła i w kilka dni znaleziono ją na wsi pod Wrocławiem, leżącą na polu wśród ulewy w lekkiem tylko ubraniu.

Nieprzytomną zawieziono do szpitala Wszystkich Świętych we Wrocławiu, gdzie umarła 9 sierpnia 1851 roku.

Tak tragicznie zakończyła życie „dziwna" Julja Molińska, zasłużona autorka pism dla ludu, bojowniczka o prawa dla kobiet. Nie pamiętała niestety radykalna reformatorka o tem, że wszelkie reformy zaczynać trzeba od siebie i że zlekceważenie zbyt śmiałe ogólnie przyjętych zwyczajów nie daje kobiecie szczęścia.

Jane.

* *
*

Wokoło przy mojej ławce,
Na zielonym trawniku,
Żółtych kwiatów bez liku,

To mniszki — dmuchawce.

Najmłodsze wokół szyjki
Mają zielone kołnierzyki,
Stoją, jak grzeczne dziewczynki,

Albo chłopczyki.

A dalej kwiaty liczne,
Słońca złote i małe.
Takie, jak młodość śliczne,

Jak młodość wspaniałe.

A wśród nich białe puszki.
O, to są już staruszki.
Gdy silniej wiatr powieje,
Coś szepczą o stałości.

Że nie istnieje.

Boguwola.

SZCZĘŚCIE *NOWELA*

Miarowy warkot kół, jakby wzmaga tragiczną tępotę duszy, pragnącej zagłuszyć w sobie cisnące się bezlitośnie inwokacje żałosnych słów, wspomnień...

Przebiegają przed zmartwiałemi oczami obrazy łąk i lasów, których soczysta młodziutka zieleń i śliczna malowniczość pejzażu, nie mówią nic więcej od pojawiających się od czasu do czasu, wpobliżu stacyj poszarzałych, zrudziałych przestrzeni, pełnych sągów drzewa.

Wierzyński jedzie do Zakopanego poto właśnie, aby w pięknie przyrody odżył, na duszy ozdrowiał. Niegdyś jakże kochał gorąco te Tatry! Dziś wie, że i to mu nie pomoże. Jedzie ot, tak, dlatego, że postanowił... żeby coś się spełniło... Dlatego, że obiecał to krewnym, rzucając kiedyś te kapitalnie puste słowa, w które ani odrobinę nie wierzył.

— Może mię Zakopane uzdrowi...

Byłby może i cofnął swe postanowienie, bo go radosna nadzieja, malująca się w oczach bliskich irytowała, gdyby nie to właśnie, że po pewnym czasie zaczęto się planu tego obawiać. Słyszał przyciszone głosy:

— A może on w tych górach chce sobie co złego zrobić?

— Ach, gdybym mógł, gdybym naprawdę miał siłę coś sobie złego zrobić — mówił ze smutkiem do siebie.

Zagłuszyć się... zabić w sobie czucie wszelkie... zamartwieć...

Pociąg niespodziewanie szarpnął gwałtownie. Wierzyński — neurastenik — odczuwa to dotkliwie w karku, w zwoju rdzeniowym, w głowie całej. Syknął boleśnie. Ten fizyczny wstrząs jednak, wyrwał go nieco z letargicznej apatji. Wstaje powoli, z chorym grymasem na pięknej, młodej twarzy. Opiera się o parapet okna. Zapragnął nagle powietrza. — Poczuć chłodny powiew na skroniach, czole. Wtem, nieoczekiwany ruch w „coupé". Z energją rozsuwają się drzwi. Wchodzi jakaś starsza dama, za nią młoda, przystojna kobieta.

Wierzyński siada znowu na swem miejscu pod oknem, bardzo niezadowolony. — Że też człowiek nawet w pierwszej klasie nie może mieć spokoju.

— Niech się odważa nas wyprosić — mówi młoda pani. — Czy my winne, że miejsca niema w drugiej?! Mamy stać na kurytarzu?

Starsza dama coś szeptem przytakuje.

Wierzyński przymyka oczy. Gdyby mógł, zatkałby uszy, by nie słyszeć drażniącego mu nerwy djalogu. Powoli jednak, myśl mimowoli przyzwyczaja się do podążania za biegiem obcych słów, chwilami ciekawiącej treści.

Panie mówią do siebie dużo i szczerze. Wkrótce Wierzyński wie już wiele. Ta starsza dama jedzie do Zakopanego do umierającego na gruźlicę syna. Jest to jej najmłodsze i ostatnie dziecko... Co się stało ze starszemi, w jaki sposób zginęli, o tem Wierzyński nie wie. Posłyszał tylko tyle: — każda mogiła moich dzieci, gdzieindziej.

Poprzez wąziutkie pasemka światła, z poza spuszczonych nisko rzęs obserwuje Wierzyński tę dostojną, trochę surową postać, mimo starości, jak trzcina wyprostowaną, mimo malującego się w ustach cierpienia, pełną hartu i energji.

Młoda kobieta, to lekarz. Jest wdową, zarabia w pocie czoła na troje swych pociech i starą matkę, chorą na raka. Teraz jedzie na odpoczynek do Rabki, gdzie bawią jej dzieci pod opieką jakiejś przyjaciółki.

Wierzyński czuje się jakby odosobniony, jakby od świata murem odcięty. Nie pojmuje, jaką konstrukcję wewnętrzną mają ci wszyscy, mogący mimo ciosów, dawać sobie radę, brać dolę za bary i żyć... żyć!...

Dla niego życie zupełnie już sensu nie ma. Fatum poszarpało wszystko, co tak pięknie, tak harmonijnie powiązało się w jego życiu. Rzuciło go jak rozbitka na pustynne piaski. I cóż on może teraz nieszczęsny zbudować?

— Pani masz jeszcze nie zniszczone zdrowie — mówi starsza dama do swej towarzyszki. — Dziatki twe — Bogu dzięki — żyją, nie przeszłaś bolszewików. Ale my... nacierpieli się, oj, nacierpieli!...

Wierzyński nagle, jakby po raz pierwszy w życiu, odkrył fakt, że jednak on całe dzieciństwo swe i pierwszą młodość, przeszedł bez wstrząsów, bez jednego poważniejszego cierpienia, podczas, gdy inni...

— Więc powinienem mieć zdrowie silne i nerwy wytrzymałe — uśmiecha się smutnie. Pierwszy cios zabił, zgruchotał do szczętu... Czy poto człowiek żyje, by gimnastykował swą wytrzymałość, by mustrował swą odporność, która mimo cierpienia trzymać go będzie przy fizycznem życiu?! Wszakże wznioślej chyba, nie móc ciosu moralnego znieść, niźli go gruboskórnie przetrzymywać.

— — — — — — — —

Żył!... Żył kiedyś mocą całą... pełną piersią oddychał.

W błyskotliwym szyku paryskich ulic, w labiryncie Luwru, na tle wspaniałych sal muzeum Ufficich we Florencji i wśród tragicznych rumowisk, czy cienistych oliw i cedrów w Ziemi Świętej, wszędzie zostawiła swój promienny ślad ona — Lili!

Nikt tak pieściwie nie patrzał na dzieła sztuki, na każden przejaw piękna, jak jej niepojęcie cudne czarne oczy...

A kiedy jakaś myśl głębsza osiadła jej na czole, to te otchłanne źrenice rozszerzały się jeszcze bardziej i patrzały jakby w zadziwieniu, gdzieś w dal, jakby w zaświaty.

Śmiała się srebrzyście, dziecinnie i pieściła nieprawdopodobnie misternemi cackami swych rączek czoło jego i skronie i ciężkie powieki.

Była koniecznością jego życia, zrealizowaniem jego marzeń. Chłopięcych marzeń skrytych.

W Warszawie w ich artystycznie urządzonem mieszkaniu, na Królewskiej, odprawiali jakby misterjum połączenia swych od wieków chyba przeznaczonych sobie jaźni.

Nie przyjmowali nikogo. Wtuleni w głębię fotela, w uścisku wzajemnym rozmawiali szeptem godziny całe. Wierzyński był muzykalny. Grał wcale dobrze. Szarą godziną, czy wieczorami grywał Szopena i Griega.

Lili... tańczyła. Było w niej coś z tancerki wysokiego stylu. Każdy jej ruch miał swój wyraz, swój rytm, swą melodję. Najulubieńsze dla niej chwile, były wtedy, gdy mogła komponować przy dźwiękach gry męża swoje taneczne „bajki" jak mawiała.

Tak było mu dobrze, tak przejasno, jak na pograniczu nieziemskiego życia.

Stało się. To, co było ich radością, ich gorącem, niecierpliwem oczekiwaniem, spadło druzgocącym gromem w ich wielkie szczęście. Lili zmarła, wydawszy na świat nieżywe dziecię.

Odtąd życie dla Wierzyńskiego stało się nonsensem.

Poza własnem, osobistem nieszczęściem nęka go ten wielki moralny niesmak.

— Dlaczego, to co piękne, długo trwać nie może, dlaczego wszystko w kałuży tragizmu lec musi pokorne, pokonane... Dlaczego, dlaczego?

— — — — — — — —

Wysiadł już na stacji „Zakopane"... Patrzał napół obojętnie na szare mrowisko ludzi, gdy objawiła mu się nagle prawda zupełnie nieoczekiwana. — Za takie wielkie, wielkie szczęście, pośród morza nędz ludzkich, krwawo odpokutować trzeba.

— — — — — — — —

Polecono mu leżeć, bo zerwał się nagle halny wiatr, co na chore nerwy szkodzić może. Ale on właśnie wstanie i właśnie na złość wszystkim i sobie samemu naprzeciw tego wiatru pójdzie, by go coś wreszcie zbudziło z odrętwienia, by go coś popchnęło do... śmiałego, zdecydowanego kroku w zupełną nicość.

Chce iść naprzeciw czemuś, co potężne i złowrogie, co miażdży i unicestwia.

Wychodzi chyłkiem i już po krótkiej chwili czuje, że postanowienie to, przechodzi jego siły. Na płacz mu się zbiera i radby zawrócić, radby zanurzyć się w pościeli i zasnąć... zasnąć...

A wiatr halny tańczy. Szaleje, nie licząc się z niczem, drwi ze słabości nędznych istnień. Porywa, co nikłe i kruche, by rzucić gdzieś — hen — z pogardą.

Wierzyński kurczy się w sobie, pragnie zawrócić, a przecież braknie mu jakoby na decyzję tę woli. Idzie przed się wiedziony potężnym jakimś imperatywem.

Wiatr halny wieje gorącym prądem, jakby z niewyczerpanego rezerwoaru kosmicznej, niezniszczalnej energji. Pod pierwszem jego tchnieniem triumfujący dotąd w górach śnieg, pokornie ustępuje, taje i gwałtownie bieżącemi strużkami spływa do rwących potoków. Atmosfera przesiąknięta mocą, triumfem życia, nieśmiertelności...

Powoli, powoli przedostaje się moc owa w otępiałe tkanki mózgu chorego, przenika struchlałe serce, rozgrzewa nerwy. Wierzyński nie zważa, że wiatr szarpie niemiłosiernie rozpięty płaszcz, że kapelusz spadł mu z głowy, a rozchwiane włosy uderzają po czole i skroniach.

Coś tam, w nieogarniętych przestworzach potężnem życiem żyje. Coś wyładowuje siłę swą nieśmiertelną, coś wygrywa w oddali fanfarę triumfu, coś zarazem łka serdecznie. Wierzyński poznaje w łkaniu owem swój ból własny, swój spazm biednego serca. I oto czuje nagle, jakby cała jego istota szerzyła się w bezmiar wszechświata, gdzie króluje nieśmiertelność.

Ocnął się. Jest na „Bystrem". Potok szumi gwałtownie, rozbija się o dno granitowe. Upojnie pachnie przeczyste powietrze. Ponury „Nosal" i majestatyczny, rzucający fioletowe cienie Giewont przypominają mu o cudnych, bajkowych wycieczkach górskich.

Miał tu być z Lili...

Lili... Lili...

Wiatr porywa nagle powietrzne kręgi tak gwałtownie, że Wierzyński musi oburącz uchwycić się za pień drzewa, by nie upaść.

Lili, Lili — coś łka, coś jęczy, coś gromko nawołuje.

Lili żyje, gdzieś w strefach tej niezniszczalnej siły przebywa, która huraganem żywiołu tak potężnie się manifestuje. Lili odeszła tam, skąd, wytęskniona jego snami przedbytowymi, zeszła doń na chwilę poematu ich przedziwnego szczęścia. I złączy się z nim kiedyś tak, jak te dwie równolegle płynące strużki wody, łączą się o dwa kroki dalej, w jeden wartki strumyk.

Ucichło. Zachodzące słońce rzuca na Wierzyńskiego przyjazne spojrzenie. Jemu się zdaje, że gdzieś z za tych słonecznych blasków patrzą nań szeroko rozwarte, przesłodkie oczy Lili.

Wierzyński wraca. Czuje, jakby wypalona spiekotą bólu, czara jego serca, wypełniona została kryniczną, uzdrawiającą wodą. Przypomina mu się nagle jego podróż tutaj... Te dwie panie...

— To silne, wewnętrzne poczucie nieśmiertelności trzyma tak ludzi przy życiu — rozmyśla. — Muszę budować, budować coś w mem pustem bytowaniu — rozpala się myślą, obejmując oczami szerokie kręgi świata...

Wtedy... wtedy poczuję bliskość Lili... Na wtórne kiedyś, na wyżynach wieczności z nią szczęście i na spokój mój wewnętrzny muszę żmudnie, cegiełka po cegiełce, zapracować.

Jadwiga Zengteller.

WSZĘDZIE DOBRZE ALE W DOMU NAJLEPIEJ

Wśród różnych możliwych podziałów słuchaczy radjowych, najmniej zdawałoby się wyraźny jest podział na detektorowiczów i lampowiczów. Wydaje się bowiem, że przecież nie aparat decyduje o gustach i zamiłowaniach słuchacza radjowego, ale sam słuchacz, jego indywidualność, stopień wykształcenia i te wszystkie inne cechy, które składają się na osobowość człowieka.

Przy bliższem jednak wejrzeniu w psychologję słuchacza radjowego — ten, z natury rzeczy, mechaniczny podział nabiera głębokiego sensu programowego. Posiadanie takiego, a nie innego aparatu radjowego wytwarza u słuchacza odrębny światopogląd, oczywiście z punktu widzenia radja. Proste przekręcenie gałki strojeniowej przez właściciela aparatu lampowego wystarczy, aby uwolnić się od programu stacji najbliższej i przejść do słuchania stacyj obcych. To mechaniczne ułatwienie powoduje w konsekwencji skłonność do lekceważenia programów własnych na korzyść programów zagranicznych.

Odwrotny proces obserwujemy u słuchaczy detektorowych. Ci, nie mając możności sprawdzenia, co nadają stacje obce, wyobrażają sobie, że programy stacyj, których nie mogą odbierać na swych aparatach, są doskonałe.

Gdy więc u posiadaczy aparatów lampowych lekceważący stosunek do programów rozgłośni własnych powodowany jest łatwością odbierania stacyj zagranicznych — u słuchaczy detektorowych jest on wywoływany niemożnością ich słuchania. Z dwu sprzecznych powodów ten sam skutek.

Jakie są jednak praktyczne konsekwencje tego stanu?

Posiadaczy aparatów lampowych nie trzeba nakłaniać do przyjęcia wniosków, które sami wyciągnęli ze swej praktyki. Ich aparaty lampowe, strojone na coraz to inną falę, przynoszą w rezultacie programy, jeśli nie gorsze od programów krajowych, to w każdym razie nie dużo lepsze. Wniosek ten nasuwa się nieodparcie wówczas, gdy słucha się stacyj zagranicznych w ten sam sposób, jak się słucha normalnie stacji krajowej, to znaczy przez pewien okres czasu np. przez trzy lub cztery godziny dziennie. Wówczas na własne uszy można się przekonać, że poza koncertami muzyki tanecznej, każda stacja zagraniczna nadaje bardzo poważne koncerty symfoniczne lub, że poza koncertami symfonicznemi na wysokim poziomie nadaje płyciutką muzykę rozrywkową. Że oprócz dobrych odczytów nadają tam odczyty długie i nudne, że oprócz doskonałych reportaży zdarzają się reportaże nieudane i irytujące. Do tej mądrości radjowej dochodzi słuchacz po pewnym czasie, znużony wędrówką po wszystkich gościńcach eteru. Taki amator podróży po eterze — syt wrażeń i trzasków, gwizdów i przeszkód w odbiorze — jak biblijny syn marnotrawny, wraca do programów krajowych i już przy nich pozostaje, osiągając maximum możliwych przy odbiorniku przyjemności i zadowolenia.

Tylko detektorowiczowi ciągle się wydaje, że poza zasięgiem jego kryształka żyją jacyś nadzwyczajni ludzie, którzy układają nadzwyczajny program radjowy.

Może byłoby dobrze i pedagogicznie rozwiewać złudzenia, wytwarzające niezadowolenie. Może byłoby dobrze zapraszać posiadacza aparatów detektorowych na seanse przy odbiornikach lampowych, aby przekonali się, że djabeł zagraniczny nie jest tak piękny, jak go maluje marzenie...

Zresztą w lecie następuje zrównanie przywilejów posiadaczy aparatów lampowych z prawami detektorowiczów. Pory roku dla słuchaczy radja mają inny sens i inne znaczenie. Normalnie lata pożąda się najbardziej, wiosny oczekuje z tęsknotą, a dni jesienne liczy z żalem. Słuchacz radja do pór roku odnosi się inaczej, zima przynosi mu największą rozkosz, lato najwięcej przykrości. W lecie odbiór radjowy jest najgorszy. Burze powodują trzaski w odbiorniku, trzaski, które zniekształcają najpiękniejszą audycję, stacje odległe słychać coraz gorzej, słabiej, a często wogóle ich nie słychać.

Dla obu więc kategoryj słuchaczy, jako główne źródło programu radjowego pozostają w lecie stacje krajowe, gdyż tylko i wyłącznie one pozwalają na słuchanie radja w sposób wolny od trzasków i zaburzeń atmosferycznych.

Licząc się z warunkami odbioru radjofonicznego w lecie, Polskie Radjo ze szczególną starannością opracowało swój program letni.

Każdy, kto chce mieć poprawny odbiór radjofoniczny, taki odbiór, który wywołuje przyjemność akustyczną przez pełne oddanie całej skali dźwięków muzycznych, odbiór nie przerywany i nie zniekształcany kakofonją gwizdów i szmerów, winien w lecie słuchać tylko stacyj krajowych, gdyż słuchając innych niepotrzebnie się tylko do radja zniechęci.

DZIEŃ LIPCOWY

Lipcowy dzień zaświtał na niebios lazurze,
słońce swą złotą kulę toczy tak ospale,
cisza — żyta płowego kołyszą się fale,
tuż przy miedzy wykwitły blade polne róże.

Pszenica ustrojona w chabry, kąkol, maki...
jęczmień o długich wąsach, owies, żyto, hreczka...
poprzez pól szachownicę prowadzi mnie steczka
tam, dzie nad polem maku czuwają straszaki.

Płatki maków kwitnących jak blade motyle
kołyszą się leciutko sennie zadumane,
idę dalej, już blisko widzę lasu ścianę
ciemną i nieprzejrzaną...

K. Zarzecka.

KRONIKA TYGODNIOWA

Pan premjer Sławoj - Składkowski działalność swoją rozpoczął od szeregu wypadów do różnych miast Polski, w celu skontrolowania sprawności pracy urzędów. Okazało się — że jest źle! Że personel biurowy poszczególnych urzędów niezawsze stoi na wysokości zadania, że często poprostu lekceważy sobie pracę.

Obserwujemy więc dziwne i przykre zjawisko. Z jednej strony rzesza ludzi pozbawionych pracy oblega różne urzędy pośrednictwa, szukając, prosząc, nieledwie żebrząc. Ludzie ci — często o wysokiem wykształceniu i kulturze, szukają pracy jakiejkolwiek, choćby dużo poniżej swych kwalifikacyj. Aby żyć, aby przetrwać, aby sobie i swoim najbliższym zapewnić kawałek chleba.

Z drugiej strony — grupa ludzi uprzywilejowanych, ludzi mających pracę.

Praca — to znaczy dach nad głową, i obiad, i całe buty, i szkoła dla dzieci i lekarstwo w chorobie.

I otóż — wstyd poprostu to napisać — ludzie ci nie cenią przywileju pracy, pozwalają sobie na karygodne zaniedbywanie swoich obowiązków. Posada jest i pensja miesięczna, może nawet dość wysoka, pocóż dodawać jeszcze do tego pracę?

A tam z boku — gromady ludzi chcą pracować, chcą pracować dobrze i solidnie, ale — niema dla nich miejsca.

Dobrze się stało, że niespodziewane wizyty Pana Premjera odkryły oczom ogółu te bezmyślne metody. Przykro to sobie uprzytomnić, że ludziom pracującym w biurach państwowych trzeba przypominać, że pracują dla Państwa i że sprawiedliwą wymianą wartości obowiązani są wzamian za świadczenia pieniężne, dać uczciwą i rzetelną pracę.

W szerokich masach urzędniczych, tak zawsze ofiarnych i chętnych do poświęceń na rzecz Państwa, obudzi się niewątpliwie odruch oburzenia w stosunku do tych pracowników, którzy tej właśnie, uczciwej i rzetelnej pracy Państwu dać nie chcą.

A prasa donosi codziennie o niesłychanie bolesnych rzeczach. Ktoś odebrał sobie życie z braku pracy, ktoś umarł z głodu na ulicy. Skok z okna piątego piętra, trucizna lub rewolwer likwidują życiowe rozgoryczenia i zawody. Młodzi ludzie, ludzie, na których pracę czeka społeczeństwo — rzucają życie z goryczą i rozczarowaniem, albo szukają sami pozornych sprawców swojego nieszczęścia.

Niedawno zredukowany urzędnik zastrzelił dyrektora Ubezpieczalni Społecznej w Łodzi. W początkach lipca miał miejsce zamach na dr. Goszewskiego, wicedyrektora Z.U.S. w Warszawie.

Sprawcą zamachu — również zredukowany urzędnik.

Przerażające fakty. Nieszczęśliwi, pozbawieni pracy ludzie zatracają miarę i sprawiedliwość sądów. Zaczynają sami — jakże złą i fałszywą drogą — dochodzić swoich praw do życia.

Życie własne, życie bliźniego — staje się dla nich czemś niesłychanie małoważnem, czemś, co można, gdy się zechce, przeciąć kulą rewolweru.

Objawy naprawdę straszne i przerażające.

Oczywiście, rozwiązywanie tych spraw łączy się zbyt ściśle z ogólną kwestją światowego kryzysu, aby można je łatwo zakończyć.

Może nastąpić jednak pewne złagodzenie sytuacji przez niesłychanie drobiazgowe analizowanie wartości urzędnika w okresach koniecznej redukcji. Wydajność pracy i warunki materjalne — oto jedyne kryterja, któremi należy się wówczas kierować.

Wiemy wszyscy, że sytuacja w kraju jest poważna. Wiemy, że przez Polskę przechodzi fala wrzenia i niepokoju. Zamieszki, strajki, utarczki z policją, ranni i zabici — te bolesne fakty od czasu do czasu uderzają nas z łam prasy.

Zapewne, trudno i ciężko jest ludziom głodnym mówić o konieczności wytrwania. Ale właśnie nie zamykajmy oczu na to, że niekiedy elementem, rozpoczynającym zaburzenia, nie są ludzie pozbawieni pracy, lecz zatrudnieni, żądający podwyższenia zarobków. Jasną zaś jest rzeczą, że w każdym wypadku jest tam dużo roboty tych czynników, którym zależy i to bardzo, na sianiu zamętu i wzajemnej niechęci; ludzi, którzy zawsze są tam, gdzie chodzi o wywołanie zaburzeń, a nikną na widok policji, pozostawiając na placu wzburzony i sprowokowany, a w gruncie rzeczy nieświadomy tłum.

Akcja tych ludzi z pod znaku komuny jest trudna do zlikwidowania, sprzyja jej bezrobocie i nędza. Można tylko i należy przeciwstawić jej akcję inną, zdążającą racjonalnie i mądrze do uspokojenia mas, do wskazania im, że należy jeszcze trochę cierpliwie „przetrzymać", że pomoc w postaci stopniowego rozwoju robót inwestycyjnych w kraju i związanego z tem zatrudnienia olbrzymiej ilości bezrobotnych — już się zbliża.

Spokoju trzeba i rozwagi. Na nędzy, głodzie i rozgoryczeniu żerują płatni agitatorzy, załamując i podcinając coraz bardziej nadwątloną odporność człowieka bez pracy.

Tym szkodliwym elementom należy przeciwstawić wszystkie najlepsze siły społeczne kraju.

E. K.

PROSZĘ O GŁOS

„Huzar-Marynia! Hej! prędzej! Huzar-Marynia się awanturuje! Prędzej, no prędzej!"

Gawiedź uliczna wrzeszczy z uciechy, a wśród wrzasków wyrostków słychać przekleństwa starej, obłąkanej wiedźmy, świszczą kamienie, piszczy jakaś służąca, na której skrupia się złość warjatki, podjudzanej przez śmiejących się przechodniów.

Tu i tam okno się otwiera, tu i tam widać przyśpieszającego kroku inteligenta, tu i tam dziecko z t. zw. „lepszego" domu, z obleśnym uśmiechem na dziecinnych wargach, słucha z bezpiecznego oddalenia brudnych, ohydnych wyzwisk. Rozumie widocznie aż nadto dobrze i ma — o jakże obrzydliwą emocję!

Skądś tryska strumień wody z sikawki ogrodowej. Krzyki warjatki i śmiech tłumu potęgują się. Potłuczona, obryzgana, uciekając wpada na jezdnię. To nic, to przecież tylko zabawa z Huzar-Marynią! Uciekającą, wyjącą wiedźmę potrąca auto. Szofer nie uważa za stosowne zatrzymać wozu, poco? dla kogo? To przecież tylko Huzar-Marynia!

Koło Maryni zaś robi się nagle pusto. Jęki warjatki, która z obryzganą krwią nogą czołga się do parkanu, nie są już śmieszne, denerwują, brzmi w nich skarga i zgroza zmaltretowanego psa, a może i skarga zmaltretowanej niegdyś aż do utraty świadomości duszy?

Nikt nie zadaje sobie trudu zbadania, czy noga jest złamana lub nie, jedni z obojętności, drudzy dlatego, iż są zdania, że lepiejby było, gdyby ją całkiem rozjechano, inni przez obawę zwalenia sobie niepotrzebnego kłopotu na głowę, kilka kobiet, ze strachu przed natarczywą wdzięcznością starej, która dziękując, może być równie okropną i ohydną jak przeklinając.

Jedna z Pań zwraca się do chłopczyka, może 12-letniego, o szczerej, miłej i inteligentnej twarzyczce: „Chłopczyku, pobiegnij no do koszar obok i poproś, by może stację ratunkową zawezwali, albo bodaj wzięli ją z ulicy do ogrodu, nim przyjdzie policja lub ktoś inny, mnie tam między żołnierstwo głupio iść, pobiegnijno dziecino!" — „Ależ proszę Pani, to przecież nic" — odpowiada buzia szczera, uśmiechnięta, w zupełnej równowadze ducha — „to tylko taka warjatka, nazywa się Huzar-Marynia, szkoda zachodu, nic jej nie będzie!"

Kiedyś, w dzieciństwie, opowiadano mi o aniołku, który płacze nad brzydkim czynem człowieka.

Czyż w chwili tej nie słychać było płaczu anioła?

Tylko nad czem więcej płakał: czy nad zamroczoną duszą tego łachmana ludzkiego, spychanego przez cały legjon krzywd na samo dno upodlenia, poniewierki i udręki, czy nad nierozumiejącą własnego okrucieństwa duszyczką dzieciaka, rodziców niewątpliwie inteligentnych, czy też nad obojętnością tych, którzy powołani są do usunięcia publicznego zgorszenia?

Oczywiście, nic się Maryni nie stało. Doczołgała się sama do bardzo oddalonego szpitala, gdzie — pokłuta nożami, pobita do krwi — bywa częstym gościem. Wiadomo: „takiej" nic się nie stanie, a choćby...

Ona żyje wszędzie. Żyła i żyje wciąż ku zgorszeniu „maluczkich", ku zabawie motłochu. W średniowieczu spalonoby ją na stosie, jako czarownicę, w czasach dzisiejszej doby, gnaną jest niczem zwierz dziki przez gawiedź uliczną, bita, głodna, poniewierana i potworna, a wszystko dlatego, by t. zw. „porządni ludzie" widzieć mogli naocznie, jak cnota zostanie nagrodzona, a występek ukarany.

Dorosłe dziecko także musi mieć zabawkę! Skoro maleństwu do zabawy daje się żywe zwierzątka, to dlaczego rodzice nie mają sobie ze śmiechem zakomunikować o tem, że „Marynia dzisiaj znowu wyprawiała cuda"?

Istniały kraje i istnieją, gdzie nikt umysłowo choremu krzywdy nie wyrządza, gdzie się go nakarmi i zaopatrzy i brednie jego nie stanowią sensacji, gdyż uważane są za „dzieci bogów", któremi trzeba się zająć, by nie wywołać gniewu panów życia i śmierci.

Tak czynią ludzie, do których Chrystus nie dotarł. A my?

Czy nic nie potrafimy zrobić, by „nie gorszyć maluczkich" i żyć w zasadach tego, który nie znał potępienia i obojętności ani dla Magdaleny, ani dla zbrodniarza na krzyżu?

J. Byrtusowa.

To, co tutaj opisałam, nie jest fantazją autorską, nie umiałam nawet, a raczej nie miałam odwagi odmalować brutalności scen, wywoływanych przez nieszczęśliwą warjatkę w jednem z większych miast Małopolski, a opisałam dlatego, że mam jednak cień nadziei, iż znajdą się przecież ludzie, którzy się tą bolesną sprawą zajmą, nietylko z litości, ale z obowiązku.

J. B.

ZE SZKOLNICTWA SZWAJCARSKIEGO

Szwajcarja, kraj, w którym hasła demokratyczne realizowano niemal od zarania dziejów, posiada równie piękną jak dawną tradycję pedagogiczną. Mimo tego szkolnictwo tego kraju nie przedstawia jednolitego obrazu, gdyż każda z 25-ciu republik związkowych posiada własny, odmienny ustrój. Prawodawstwo szkolne poszczególnych kantonów różni się znacznie, a ustrój zbliżony jest nieco do ustroju Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej. W całej zaś Szwajcarji obowiązuje jedna ustawa o dokształcaniu we wszystkich kantonach do 18 r. życia. Powszechny obowiązek dokształcania ustalony został po wojnie, na międzykantonalnej konferencji pedagogicznej w Genewie. Wszystkie szkoły publiczne utrzymuje Szwajcarja z funduszów pochodzących ze wspólnej kasy Związkowej.

Wskutek wielkiego zróżnicowania pod względem narodowym i zupełnej autonomji w zakresie wychowania, rozwinęło się pomiędzy kantonami szlachetne współzawodnictwo, mające na celu postawienie szkół na jaknajwyższem poziomie. Sprzyja temu szczególnie położenie kraju, który stał się po wojnie jakgdyby centrum cywilizowanego świata, w którym rodzi się nowa ludzkość, rozwija się i dojrzewa nowy ustrój społeczny, mający na celu utrzymanie atmosfery pokoju wśród mieszkańców całej kuli ziemskiej.

Największe różnice w ustroju szkolnym zaczynają się pomiędzy kantonami zachodniemi a wschodniemi. Zurych i Berno posiadają tak odmienny ustrój, że każdy z nich należy omówić osobno, zwłaszcza, że oba te miasta posiadają wysoko postawione szkoły i instytuty naukowe nowego typu. Podobnie jak germański Zurych, romańska Genewa posiadają najpiękniejsze tradycje pedagogiczne. W Genewie urodził się J. J. Rousseau, w Zurychu największy genjusz pedagogiczny J. H. Pestalozzi.

W Zurychu szkoła powszechna jest ośmioletnia i rozpoczyna się w 7-mym r. życia. Ta sama szkoła berneńska trwa przez lat 9 i jest trójstopniowa: każdy stopień trwa po 3 lata.

Już po ukończeniu 6-ej klasy w szkole zuryskiej ma uczeń do wyboru dwie drogi: a) ukończyć wyższą szkołę powszechną, aby potem wstąpić do technicznej szkoły zawodowej, do szkoły handlowej, przemysłowej lub gimnazjum wyższego. b) Przerwać naukę w szkole powszechnej i wstąpić do 4-letniego seminarjum lub 7-letniego gimnazjum.

W Genewie i Bernie obowiązek szkolny trwa 9 lat. Po ukończeniu 4-ej klasy szkoły powszechnej uczeń może przejść albo do wyższej szkoły powszechnej, która trwa tu lat 5, albo przejść do gimnazjum, trwającego lat 8½. Do klasy 4-ej włącznie gimnazjum berneńskiego jest niezróżnicowane pod względem przedmiotów nauki. Od klasy 5-tej uczeń obiera jeden z trzech typów a) gimnazjum literackie, b) handlowe, c) realne. Tylko typ gimnazjum realnego i literackiego daje uprawnienia do studjum na uniwersytecie. Po ukończeniu pełnej wyższej szkoły powszechnej, uczeń przechodzi albo do szkoły technicznej zawodowej, albo do seminarjum nauczycielskiego (3-letniego dla dziewcząt, 4-roletniego dla chłopców).

Jak z tego widać, ustrój szkolny w Bernie jest bardziej skomplikowany niż ustrój miasta Zurychu. Pochodzi to stąd, że obok 9-letniej szkoły powszechnej jest tu jeszcze wyższa szkoła powszechna. Różnica pomiędzy niemi jest ta, że z wyższej szkoły powszechnej przejść można do szkół zawodowych, zaś ukończenie najwyższej klasy trójstopniowej szkoły powszechnej uprawnia jedynie do dokształcania, które w Bernie trwa przez dwa lata, potem jeszcze przez dwa lata może uczeń uczęszczać do szkoły gospodarstwa wiejskiego. Nie jest to jednak koniecznością, zwłaszcza gdy ukończył już 18-ty rok życia.

Wielkie zróżnicowanie szkół, na niewielkiej przestrzeni jednego kantonu, sprzyja niezmiernie dążnościom reformatorskim i metodzie doraźnego eksperymentu, a nie wywiera ujemnego wpływu na tok nauki wówczas, gdy społeczeństwo całe rozumie potrzebę edukacji i ustawicznego doskonalenia metod. Gdy tego zrozumienia niema, powstaje szablon i ciasnota wówczas, gdy brak tolerancji i szowinizm nie pozwalają na właściwe ujmowanie zagadnień ogólnych.

W Szwajcarji na brak tolerancji obywatele skarżyć się nie mogą, pomimo że muszą się ściśle dostosować do tego typu szkoły, który w danym kantonie obowiązuje.

Wskutek dobrze postawionego szkolnictwa, w Szwajcarji niema analfabetów. Szkoła powszechna jest tu bezpłatną od blisko 70-ciu lat. Od stopnia oświaty zawisło też polityczne i społeczne wyzwolenie ludu. Współczesny obywatel szwajcarski rozumie dobrze, że prawdziwą wolność uzyskuje dzięki nauce i dlatego stara się, wykształcenie szkolne uzupełnić przez dalszą naukę. Rozumie on, że ustawiczne przebywanie z dobrami intelektualnemi wpływa na kształcenie osobowości, urabianie charakteru, podobnie jak praca zawodowa, która jest potrzebna do utrzymania życia.

W Szwajcarji ruch oświatowy na szerszą skalę rozpoczął się dopiero po wojnie. Stał się jakgdyby jednym silnym protestem przeciwko zmaterjalizowaniu czasów obecnych i jest wyrazem tęsknoty do idealizmu. Szwajcarja w czasie wojny była terenem neutralnym, dogodnym dla wymiany handlowej pomiędzy walczącemi narodami. Kraj podlegał najrozmaitszym wpływom, które niezawsze sprzyjały normalnemu, spokojnemu życiu mieszkańców Alp. Szukano więc czegoś, coby skutecznie przeciwstawiło się chaosowi panującemu w życiu codziennem. Odtrutkę znaleziono w szwajcarskiej szkole powszechnej, która jest najlepszą podstawą i rękojmią prawdziwej wolności osobistej i zawodowej.

Wskutek zatem zaprowadzenia powszechnego przymusu dokształcania w Szwajcarji, każdy obywatel ma zapewnione wykształcenie zawodowe. Zdołano więc nietylko uczynić szkołę narzędziem życia, ale życie przenieść w mury szkolne, stąd też płynie tęsknota do idealizmu i ustawiczne poszukiwanie nowych form, tak charakterystyczne dla szkół Republiki Szwajcarskiej.

Ewa Ekielska.

LATO W MIEŚCIE

Lato już w pełni, słońce przygrzewa mocno, ale ulice dużych miast nie opustoszały. Dużo osób już wróciło z urlopów i teraz wspomina miłe dnie swobody, dużo pojedzie dopiero na sierpień, ale najwięcej jest tych, którzy nigdzie wyjechać nie mogą. Należy im się szczere współczucie, ponieważ jednak samo współczucie nie pomoże w przepędzeniu parnych dni w mieście, zastanówmy się lepiej, jak rozplanować sobie dzień, by znaleźć chwilę swobodną i jak najlepiej czas wolny wykorzystać.

Ze względu na to, że dzień matki kilkorga dzieci różni się od dnia kobiety samotnej i bezdzietnej, rozpatrzymy osobno jeden i drugi.

Praca biurowa trwa do pewnej określonej godziny, gospodarstwo na dwie osoby również nie zabiera zbyt wiele czasu, reszta dnia powinna być wykorzystana na pobyt na powietrzu. Spędzić czas wolny można nad i na wodzie, albo też na lądzie, powiedzmy żartobliwie — sposobem lądowym i wodnym. Do lądowego zaliczymy spacery w parku i za miasto, jazdę na rowerach, tenis, siatkówkę, wreszcie gimnastykę na świeżem powietrzu, wyłączymy spacery po ulicach i oglądanie wystaw, jako nie dające organizmowi żadnej korzyści. Ujemną cechą wszystkich sposobów lądowych jest to, że zmuszają do wdychania tumanów kurzu, wznoszonych przez auta i pojazdy konne. To też wszędzie tam, gdzie wpobliżu jest woda, powinno się spędzać czas wolny nad nią, tam bowiem najsilniej operuje słońce i jest najczyściejsze powietrze. Ponieważ w Prakt. Pani były już artykuły o sportach wodnych, zaznaczę tylko, że plaża daje doskonały wypoczynek nerwowy. Leżąc na słońcu i nadstawiając na jego promienie coraz to inną część ciała, przestaje się wreszcie myśleć o wszystkich swych dolegliwościach i kłopotach, na zabawie piłką, piaskiem, pływaniu i pluskaniu się w wodzie czas upływa niemniej szybko dorosłym jak dzieciom. Pamiętać tylko trzeba, że opalanie się musi być przeprowadzana stopniowo, inaczej można się narazić nawet na ciężkie poparzenia. Nie zapominajmy również o ostrożności w kąpieli, kto umie dobrze pływać, może się puszczać na głębinę, ale nie posiadając tej umiejętności nie narażajmy lekkomyślnie życia.

Kilka swobodnych godzin dnia powszedniego nie pozwala na dalsze wycieczki, za to całe popołudnia sobotnie i niedziela powinny być wykorzystane na pobyt na wsi. Niestety, nasze dwory i pensjonaty podmiejskie są zupełnie nieprzystosowane do przyjęcia gości na week-end, co zmusza „wycieczkowiczów" albo do zupełnie prymitywnych noclegów w chatach i stodołach chłopskich — na co trzeba amatora, albo do posiadania własnego namiotu — co jednak dla wielu osób jest niemożliwe ze względu na koszta. Wobec tego większość osób rozpoczyna wycieczkę w niedzielę rano, udając się na nią zależnie od upodobań pieszo, rowerem, kajakiem i pociągiem.

We wszystkich wycieczkach pierwszorzędne znaczenie ma ubranie i ekwipunek. Suknia taka, by nie obawiała się zgniecenia ani siadania na trawie, wygodne pantofle na niskich obcasach, w razie niezbyt pewnej pogody płaszcz nieprzemakalny. Nie zapominajmy również o kostjumie kąpielowym, najlepszą ochłodę po trudach marszu da rzeka.

Zapasy żywnościowe muszą być przygotowane w sobotę wieczorem, by uniknąć nazajutrz zbędnego pośpiechu. Muszą być opakowane w papier nieprzemakalny. Bierzemy ze sobą chleb niekrajany, masło, z mięsa najlepiej pieczeń duszoną, czekoladę, a

dla uśmierzenia pragnienia cytrynę, wszystko to w takich ilościach, by uczestnicy nie byli zbyt obładowani paczkami a jednocześnie nie wrócili do domów zagłodzeni. O ile trasa wycieczki prowadzi w strony bezludne, bierzemy też maszynkę spirytusową, czajniczek i herbatę. Koszty takiej wycieczki będą minimalne — jeść bowiem trzeba i w domu, a choć wrócimy z niej zmęczone fizycznie, ale zato z zapasem nowych wrażeń.

Co ma robić matka kilkorga dzieci, żeby dostarczyć im w lecie jak najlepszych warunków? Idealem jest, żeby dziecko cały dzień przebywało na dworze, wychodząc z domu przed 8-ą rano, gdy powietrze nie jest jeszcze zanieczyszczone pyłem, a wracają dopiero na sen. W praktyce jednak zbyt uciążliwe jest noszenie obiadów, tak, że dzieci muszą wracać do domu na posiłek. Prócz tego, niemowlętom, zwłaszcza karmionym sztucznie, lekarze w czasie dużych upałów często zalecają by godz. od 11-ej — 14-ej, jako najgorętsze, spędzały w domu. Chodzi tu o uniknięcie przegrzania i wynikających z niego chorób żołądkowych.

Całodzienny pobyt dzieci poza domem — z przerwą na obiad — możliwy jest tylko wtedy, gdy prócz matki może się niemi zaopiekować służba lub ktoś z rodziny. W tym czasie bowiem gdy zajęta jest służąca, dzieci będą z matką, gdy matka musi być w domu, zastąpi ją w ogrodzie dziewczyna.

Jeżeli jednak dzieci są pod wyłączną opieką matki, część dnia muszą spędzać w domu. Dzieci starsze mogą same chodzić do ogródków Jordanowskich, zabawa odbywa się tam pod okiem wykwalifikowanych wychowawczyń. Sieć ogródków tych jest tak rzadka jeszcze, że praktycznie nie mają dla matek wielkiego znaczenia. Niektóre matki, nie chcąc trzymać dzieci w domu, pozwalają im się bawić na podwórzach. Pomijając to, że naogół podwórza nasze są brudne, że dzieci bawią się wpobliżu śmietników i trzepaków, trzeba zwrócić uwagę i na towarzyszów zabawy. Nie chodzi ani o stopień zamożności, ani o stanowisko rodziców, ale o to, jak wychowują swe dzieci. Zdarza się bowiem, że dzieci powtarzają nietylko najbardziej plugawe wyrażenia, ale pod wpływem kolegów zaczynają kłamać a nawet kraść. Ostrożność w wypuszczaniu na podwórze nie zawadzi.

Niejedna matka zapyta: „czyż moje dzieci mają całe lato przesiedzeć w domu, bo ja nie mam czasu chodzić z niemi na spacer?" Broń Boże! Trzeba wtedy tak zmienić rozkład dnia, by znaleźć kilka godzin wolnych. A więc — sprzątamy wieczorem, rano ograniczając się tylko do ścielenia łóżek i zamiatania, zakupy uskuteczniamy, wracając ze spacerów, menu obiadowe układamy tak, by gotowanie zajęło jak najmniej czasu. Drobne roboty jak cerowanie, można wziąć ze sobą na dwór, sukienki i ubranka przepieramy codziennie, żeby nie zbierać za dużo, większe pranie zostawiając na dnie częstej u nas niepogody. Cały szereg łatwych czynności, jak przyniesienie drzewa, wytarcie łyżek, można powierzyć dzieciom. Wykonają je chętnie, chcąc jak najprędzej iść na dwór. Postępując w ten sposób, kilka wolnych godzin przed i po południu zawsze da się znaleźć.

Znam również fakt umowy 3-ch matek, że dzieci ich będą chodziły na spacery razem, każda zaś matka obejmie opiekę nad całą gromadką dwa razy w tygodniu. Rozwiązanie takie uważam za bardzo dobre dla dzieci, które bawią się w odpowiednem towarzystwie, i dla matek, gdyż te, wolne od troski o dziatwę, mogą wykorzystać swobodne dnie na załatwianie niezbędnych czynności gospodarczych i na swój wypoczynek.

Wreszcie niejedna uczenica 7 i 8-ej klasy podejmie się za niewielkiem wynagrodzeniem opieki nad dziećmi kilku zaprzyjaźnionych rodzin. Stosunkowo nieznaczny koszt zrównoważy się korzyścią matek i dzieci.

Idąc na spacer z dziećmi musimy wybrać miejsce, dające nietylko świeże powietrze, ale i możność swobodnej zabawy. Dlatego też najmniej do tego celu nadają się parki, w których za wejście na trawniki i rysowanie w alejkach grozi nagana. Najzdrowiej i najmilej spędzą dzieci czas nad wodą, na łące i w lesie. Wystarczy im mały, byle czysty strumyczek, w którym mogłyby brodzić, a nad brzegami jego budować tamy, mosty i stawy. W dużych miastach ze względu na odległości trudno jest chodzić z dziećmi na łąkę czy do lasu, musimy więc zaprowadzić je do parku, od czasu do czasu urządzając im za to wycieczkę na wieś. Wybieramy na ten cel dzień powszedni, gdyż w święto pociągi, tramwaje i wszystkie miejscowości podmiejskie są zbyt zatłoczone.

Żeby na spacerze i na wycieczce dzieci mogły się bawić swobodnie, nie narażając się co chwila na „uważaj, bo się powalasz", musimy ubrać je jak najskromniej. Materjały tanie, odporne na pranie i słońce, fasony nie sprawiające trudności przy prasowaniu, rączki i nóżki gołe. Na stopkach sandały, na główkach w razie upału kapelusze o dużych rondach osłaniających karki. Za miastem pozwólmy się bawić dzieciom w majteczkach kąpielowych, pamiętając tylko, że suszenie ich na ciałku jest niezdrowe. Trzeba więc wziąć dwie pary i zmieniać po każdem zamoczeniu wodą. Równie lekko ubieramy niemowlęta, podnoszenie zaś budek i szybek w ich wózkach w dnie upalne jest karygodne. Dziecko nietylko nie oddycha wtedy świeżem powietrzem, ale wręcz odwrotnie, leży w oparach własnego potu i wydzielin.

Rzecz oczywista, że ostrożności w opalaniu i pływaniu, obowiązujące dorosłych, muszą być tembardziej zachowane wstosunku do dzieci. Wybierając się z naszą gromadką nie zapominajmy o zapasach żywnościowych — apetyty na dworze rosną! Śniadanie, składające się z chleba z serem lub powidłami, doskonale uzupełni kilka wisienek lub słodziutka marchewka. Flaszeczka niemowląt musi być owinięta w wełnę lub flanelę, by mleko nie wystygło.

Ani spacery ani wycieczki nie zastąpią dziecku w zupełności wsi. Jeżeli jednak matka starała się każdą wolną chwilę wykorzystać na pobyt dziecka na dworze, dostarczając mu w ten sposób w miarę swej możności najlepszych warunków, obowiązek swój w stosunku do zdrowia dziecka spełniła.

Wanda Dziewulska.

ROŚLINY TRUJĄCE

W skład wielu roślin —ich kwiatów, liści i owoców—wchodzą związki chemiczne, które dla organizmów ludzkich i zwierzęcych nie są obojętne — posiadają bądź własności lecznicze, wyzyskiwane w medycynie, gdy użyje się ich w odpowiednio małej dawce, bądź też własności te są wybitnie trujące. Przed temi ostatniemi chroni zwierzęta ich wrodzony instynkt, ludzi zaś znajomość danej rośliny. Trującem działaniu roślin — zwłaszcza ich owoców, ulegają przedewszystkiem dzieci, nie znające szkodliwych właściwości tych niekiedy tak ponętnych jagód — lub też lekceważące strzeżenie osób starszych.

W ramach niniejszego artykułu nie sposób opisywać wszystkich roślin trujących, rosnących na naszych ziemiach, podamy tylko najjadowitsze z nich, które rok rocznie stają się przyczyną zatrucia dzieci, przebiegającego niekiedy z bardzo groźnemi objawami.

Wśród naszych roślin trujących prym wiedzie Lulek-Szalej, roślina o efektownym kwiecie, posiadającym wybitnie odurzający zapach, rośnie ona jako chwast dość wybujały (kilkadziesiąt cm wysoki), kielichy kwiecia bądź białe, bądź brunatne, w głębi kielicha czarne. Po okwitnięciu wydaje owoce podobne nieco do kasztanów; w zielonej łupince mieszczą się drobne białe nasiona, nieco większe od maku.

Roślinie tej słusznie lud nadał miano „szaleju", gdyż jady jej zawarte w nasionach, przedewszystkiem atakują układ nerwowy, doprowadzając do utraty przytomności i napadów szału. Zatrucia śmiertelne, nie zdarzają się na szczęście często.

Jeżeli się dowiemy, że dziecko zjadło owoc szaleju, nie zwlekając, udać się do lekarza, który zastosuje przepłókanie żołądka w celu usunięcia znajdującej się w żołądku trucizny. Pierwszemi objawami zatrucia jest gorączka, później utrata przytomności, maligna i wreszcie napad szału. Ratując dziecko zatrute, starać się trzeba aby jeszcze, nim utraci przytomność, wywołać u zatrutego wymioty. W tym celu podawać można ciepłą wodę z białkiem kurzem rozbitem, wodę mydlaną, piórkiem lub palcem drażnić gardziel i t. p. Nie wolno wywoływać wymiotów u dzieci nieprzytomnych, a jedynie jaknajspieszniej udać się z zatrutym do lekarza.

Wśród dzieci zwłaszcza młodszych (2—3 rok życia), pozostawionych bez opieki osób starszych, zachodzą rok rocznie przypadki zatrucia po spożyciu niedojrzałego maku, który zawsze zawiera duże ilości opium. Objawami zatrucia są: senność dziecka, pocenie, zwężenie źrenic oraz niekiedy wymioty.

Leczenie zatrutego dziecka polega na wywołaniu wymiotów, dalej na podawaniu środków wzmacniających serce np. bardzo mocną czarną kawę, podawaną łyżeczkami. W ciężkich przypadkach zatrucia opium, znajdującem się w maku niedojrzałym, wezwanie lekarza jest bezwzględnie konieczne.

Wilcza jagoda, zawierająca w owocach znany jad zwany atropiną, stosowany w dawkach minimalnych w lecznictwie. Zatrucie wilczą jagodą przejawia się suchością w ustach, pragnieniem, chrypką, zaczerwienieniem skóry zwłaszcza na twarzy oraz rozszerzeniem źrenic. Przy zatruciach znacznego stopnia, powstać mogą drgawki, niepokój i majaczenia. Jeśli zatruty wilczą jagodą jest przytomny, należy starać się wywołać wymioty oraz podać potem leki przeczyszczające. Gdy objawy zatrucia przemawiają za tem, że zatrucie jest silne, bez zwłoki należy skie-

rować chorego do lekarza, pod którego kierownictwem odbywać się musi ratowanie zatrutego.

Trzy wyżej wymienione rośliny są najczęściej przyczyną poważniejszych zatruć. Istnieje pozatem cały szereg roślin, mogących bez specjalnych objawów zatrucia, spowodować różne niedomagania jak np. sok, znajdujący się w łodygach mleczu (dmuchawca), o ile dostanie się do oka, spowodować może nawet znacznego stopnia stan zapalny spojówek ocznych. Spośród kwiatów doniczkowych, znane powszechnie primule, mogą stać się przyczyną uporczywych wyprysków skórnych u osób specjalnie do tego skłonnych, t. zw. morska cebula zawiera w swym soku również jad silnie drażniący skórę. Sporysz (czarnawe ziarna w kłosach żyta), znajdujący się w większych ilościach w zbożu, o ile nie zostanie usunięty przed przemiałem, może dać zatrucie słabszego stopnia (nieżyt żołądka i kiszek, zawroty głowy, niekiedy drgawki, a u kobiet będących w ciąży — poronienie).

Osobną grupę stanowią grzyby trujące. Należą do nich: muchomor, bedłka sromotna oraz smardz, ten ostatni jedynie w stanie surowym.

Zatrucie muchomorem przypomina zatrucie wilczą jagodą, pozatem występują silne objawy zaburzeń żołądkowo-jelitowych (wymioty, biegunki) a zamiast spotykanego przy zatruciu wilczą jagodą rozszerzenia źrenic, występuje ich zwężenie.

Zatrucie smardzem, spożytym w stanie surowym, powoduje bardzo silne zaburzenia trawienne a niekiedy również żółtaczkę. W zatruciu bedłką sromotną objawy są podobne do zatrucia smardzem.

Poza wyżej wymienionemi grzybami istnieje jeszcze cały szereg grzybów niejadalnych, po spożyciu których występują słabszego stopnia objawy zatrucia, przedewszystkiem ze strony przewodu pokarmowego.

Leczenie zatrutych polega na wywołaniu wymiotów, podaniu środków czyszczących, oraz dużych dawek mleka. W stanach zatrucia mocniejszego stopnia pomoc lekarska bywa konieczną, gdyż może zachodzić potrzeba wykonania upustu krwi oraz wprowadzenia do organizmu leków, przy pomocy zastrzyków.

Dr. I. E.

HODOWLA KRÓLIKÓW

(C. d.).

Żywienie. Królik jest z natury b. żarłocznem stworzeniem, dlatego z zadawaniem mu paszy należy być b. ostrożnym, łatwo bowiem może zachorować z przejedzenia. Przy pierwszem karmieniu nowonabytych sztuk należy zaczekać czas jakiś i uważać, ile paszy zjadł. Jeżeli królik po jedzeniu uskoczy w kąt, zacznie grzebać ściółkę i wypróżniać się, jest to oznaką, że już się najadł. Resztki paszy należy wówczas usunąć i zapamiętać ile zjadł, by móc taką dawkę paszy stosować nadal.

Pasze łatwostrawne zadajemy w dzień, a trudniej strawne — na noc, ponieważ przez noc ma królik dużo czasu na jej przetrawienie.

Pasze dla królików dzielą się na letnie i zimowe. Latem w paszy przeważają zieleniny, zimą — okopowe. Latem karmi się króliki 3 razy dziennie, zimą — 2 razy, rano i wieczorem. Podczas upałów daje się królikom chłodne, niegotowane mleko. Zasadniczo królikom nie stosuje się napojów, ponieważ dużo mają płynu, jedząc wodniste zieleniny, czy okopowe.

Dobrze jest samicom na okoceniu i po — dawać przed zieleniną świeże mleko. Mleko zadawane po zieleninie wywołaćby mogło biegunkę, dlatego należy tego b. przestrzegać.

Przez cały rok królik winien mieć w klatce świeże siano z koniczyny, lucerny, czy seradeli.

Na noc daje się królikom owies lub jęczmień, albo mieszankę z jednego i drugiego ziarna.

Przewagę nad jęczmieniem ma owies; jęczmień bowiem łatwo tuczy. W okresie linienia należy dawać siemię lniane, a w czasie karmienia samicom zadawać siemię konopne.

Pasze letnie sprzyjają bardzo rozwojowi młodych sztuk, bowiem zawierają dużo życiodajnych witamin oraz są łatwo przyswajane przez organizmy. Zielenina na paszę musi być bezwzględnie świeża i sucha. Nie można zrywać zieleniny na paszę póty, póki nie obeschnie z rosy. Żyta na paszę nie można dawać pod żadną postacią, gdyż jest b. szkodliwe.

W dnie deszczowe zieleniny wcale nie można dawać, gdyż zerwana w mokrym stanie i potem suszona, wcale nie wyschnie, tylko zaparzy się i będzie bardziej szkodliwa, niż w stanie wilgotnym, a świeżym.

Wyjątek stanowią liście i badyle bulw, które wody nie przyjmują i mogą być w słotne pogody zadawane królikom.

Na wiosnę i przez całe lato najlepszą paszą jest mlecz pospolity, czyli mniszek. Można go dawać nawet z korzeniami.

Potem daje się krwawnik, gałązki wierzby do ścierania zębów, gałązki leszczyny i drzew owocowych. Szkodliwemi dla królików są: sałata, fasola, psi mlecz o żółtym soku i wszelkie rośliny szczawikowate. Liście kapusty, jarmużu, oraz młoda marchewka z przerywania będzie bardzo dobrą paszą letnią.

Jesień jest okresem dla hodowli królików b. pomyślnym, ponieważ wtedy dużo jest wszelkiego rodzaju kapust oraz okopowych.

Naci buraczanej i kartoflanej nie należy dawać, gdyż szkodzą one na żołądek.

Zioła lekarskie, jak: mięta, walerjana, koper, kminek, macierzanka i t. p. dawane co kilka dni, nawet zdrowym królikom sprzyjają ich zdrowiu, regulują żołądek i pobudzają apetyt.

Każdy hodowca winien ziół tych uzbierać i ususzyć na zimę, by w razie potrzeby mieć je pod ręką.

Paszę zieloną i siano zadaje się królikom w drabinkach, przykrytych od góry i z boków, by króliki tam nie powskakiwały i nie połamały nóg.

Odległość między szczebelkami winna być taka, by królik stary nie mógł między nie wetknąć głowy, a młody królik, by mógł ją swobodnie wkładać i wyjmować.

Zimą daje się królikom marchew zarówno pastewną białą jako też i cukrową czerwoną, buraki pastewne, ziemniaki, brukiew, kapustę głowiastą, owies, jęczmień, makuch lniany lub konopny oraz od czasu do czasu zioła lecznicze.

Buraki, marchew oraz brukiew daje się surowe, gdyż gotowane tracą swą wartość odżywczą, a także smak. Zmarzniętych jarzyn nie można dawać jako paszy, gdyż są bardzo szkodliwe.

Ziemniaki daje się parowane, ugniecione z pszennemi otrębami na papkę. Otręby jęczmienne dobrze jest dawać dla sztuk przeznaczonych na zabicie, gdyż prędko tuczą.

Wszelkie kapusty dobrze jest dawać w południe po kilka listków.

Owies i jęczmień daje się na noc. Im bliżej wiosny, tem daje się więcej owsa, działa on bowiem pobudliwie i tem samem ułatwi pokrywanie.

Siano również zakłada się do drabinek na noc w ciągu całego roku.

Makuchy lub odnośne siemię daje się po kopiastej łyżce na sztukę i stosuje się tylko na noc.

Makuch trzeba uprzednio potłuc, lub zetrzeć i w stanie rozdrobnionym wymieszać z ziarnem i zadawać.

Zioła lecznicze też daje się do ziarna po garści na 20 królików.

Zioła przedtem zaparza się na gęstą papkę i miesza równomiernie z ziarnem i potem zadaje.

Najodpowiedniejszemi naczyniami do zadawania pasz miękkich są kafle, gdyż łatwo je umyć, a ze względu na trwałość materjału mogą służyć lata całe.

Pomieszczenia dla królików. Królik, by mógł być naprawdę zdrowym, musi mieć oprócz karmy właściwej jeszcze dobre pomieszczenie.

W stajniach, oborach, chlewach, czy kurnikach królików chować nie można, gdyż wyziewy i brud przyczyniają się do rozwoju chorób, które dziesiątkują te delikatne zwierzątka.

Pomieszczenie dla królików musi być:

a) pozbawione przeciągów,

b) widne,

c) czyste,

d) ciepłe i zabezpieczone przed ewentualnemi zawiejami w zimie,

e) latem musi mieć ochronę przed zbytniemi upałami i deszczami.

(C. d. n.). *I. M. R.*

Telefon od Praktycznej Pani

Hallo! Hallo!

Doskonały kit do cieknących kotłów daje następująca mieszanina: Opiłki żelazne, zmieszane z gipsem i mieloną gumą arabską w równych częściach należy zasypać w szpary, które chcemy zakitować, poczem należy ten proszek ostrożnie zamoczyć niezbyt dużą ilością wody, żeby nie wypłókać silnym prądem ze szpary. Można dodać również sproszkowanego szkła. Dobrze przygotowany znosi równie dobrze stawianie na ogniu i gotowanie w nim wody jak nowy.

Hallo! Hallo!

Gumowe pończochy, noszone przez osoby cierpiące na żylaki, wymagają od czasu do czasu wyprania. Wziąć szklankę pszennych otrębów, gotować aż się zrobi gęsta papka, rozebrać gorącą wodą, żeby była gęstości mniej więcej zawiesistej zupy. W letnią zupkę zamoczyć pończochy na całą noc lub conajmniej 8 godzin. Nazajutrz dolać trochę wody ciepłej, uważnie, żeby nie na pończochy, wypłókać lekko pocierając pończochy, wytoknąć w czystej słabo letniej wodzie, suszyć przewiewnie ale nie na słońcu.

KILKA SŁÓWEK O PRZYJĘCIACH

Odpowiedzi Pani Poznaniance.

Zwróciło moją uwagę, że Panie, kierujące zapytania do pisma, zwracają się do niego zazwyczaj w sposób podobny, jakby pisały np. do kuzynek. Jeżeli napisze do mnie moja bratowa: — poradź mi kochana, co mam dać na śniadanie, bo wyobraź sobie, że muszę przyjąć jakieś dziesięć osób, a w tem szefa mego męża, to takie pytanie zupełnie wystarczy. Wiem, jaką pisząca ma kucharkę, jakie stosunki, jaka to wogóle sfera i jakie zwyczaje, wiem jakie możliwości finansowe i osobiste ambicje. Odpowiedzieć nie jest w tym wypadku trudno. Gorzej już z nieznajomemi. Nie wiemy, w jakich żyją warunkach, nie wiemy, ile chcą wydać.

Wchodzą tu w grę również rozmaite względy uboczne. Czy Pani chce dać przyjęcie wzorowe, klasyczne, typowe czy chce zadziwić czemś nowem, czy i jakie chce dać trunki. Wobec niejasno stawianego pytania i odpowiedzi być jasne nie mogą.

Mam wrażenie, że następujące dania będą tego rodzaju, że nikogo i niczem nie urażą a przeważnie są lubiane. W gruncie rzeczy podobne zestawienie można zastosować i na obiad i na kolację, tylko, że do śniadania damy zupę w filiżankach, na obiad na talerzach, na kolację wcale.

Proponuję zatem: — czysty barszczyk pomidorowy, do tego paszteciki w kruchem cieście, albo pałeczki kruche z parmezanem. Dalej ozór peklowany, do niego purée z kartofli z kalafiorem lub selerem, chrzan ze śmietaną na zimno, zielony groszek.

Potem coś lżejszego np. budyń ze szpinaku z sosem holenderskim albo budyń z grzybów, do tego masło z bułeczką, następnie perliczki pieczone (mogą być i kurczęta), sałaty zielone i kompot. Na sałatę mizerja z dodatkiem środków od sałaty, chrząstkowatych i prawie żółtych. Kompot mieszany, jabłka, śliwki, przybrane galaretką z czarnej porzeczki. Deser? albo lody, albo krem.

Takie zestawienie nie da powodu ani do przygany, ani do niezadowolenia, ani do zdziwienia.

A można zupełnie inaczej. Pomidory smażone na grzance. Zupa z sera w filiżankach, paszteciki z cielęciną.

Rizotto z wątróbkami z drobiu. Młode kaczki z jabłkami, sos zimny z żórawin z jabłkami.

Lody, krem, budyń dobry. Wszelkie majonezy i galarety w lecie są nieapetyczne, chyba, że mamy doskonałą lodownię.

A teraz kilka słów nieproszonych. Nie ośmieliłabym się tego pisać, a raczej powiedzieć żadnej pani w oczy, ale tak nieznajomej, dalekiej, mogę. Ani ja nie czuję skrępowania, ani Pani, dla której piszę, nie może mieć o to żalu, a piszę to dlatego, że tego rodzaju uwaga starszej, doświadczonej osoby może się również innym przydać.

A zatem drogie, kochane gosposie, proszę mi wierzyć, dobra kuchnia jest konieczna, ale najlepsze dania nie pobudzą dobrego humoru, jeżeli Pani domu będzie zdenerwowana przyjęciem, zmęczona, rozlatana, niespokojna. Zadaniem pani domu jest obmyśleć wszystko zawczasu, a w ostatniej chwili zająć się wyłącznie, serdecznie i wesoło gośćmi. Większość osób bywających na przyjęciach to nie głodomory, które za półmiskiem świata nie widzą, a miłego uśmiechu, wesołej rozmowy, jesteśmy niemal zawsze głodni.

A drugie — nie tracić głowy.

Katastrofa zawsze jest w gospodarstwie możliwa, ale nie można z tego robić katastrofy dla wszystkich. Spaliły się perliczki? powiedzcie o tem raz krótko z uśmiechem i dać zapomnieć. Wylało się coś, cóż wielkiego? Przecież obrus jest wynaleziony poto, aby osłaniał stół!

Mili gospodarze to najlepsza przyprawa, a mąż rzucający żonie karcące spojrzenia, żona czerwona i zmęczona, a bodaj jeszcze zgryźliwe docinki wzajemne, zabiją humor mimo ostryg, łososi i szampana!

A przekąska? Do śniadania damy przekąskę niewielką, tyle, aby naprawdę przekąsić. Dobrze smakują na talerzykach malutkich przygotowane pomidory napełnione sałatką jarzynową i osobno podany sos majonezowy. Można je podać przy stole przed barszczykiem.

Do śniadania numer 2-gi, smażony pomidor może stanowić odrazu przekąskę.

Pozostaje sprawa trunków. O wódce nie piszę, na lepsze przyjęcia damy lepsze gatunki lub domowe. Z uwagi na ciężkie czasy win w większej ilości nie podaje się prawie nigdzie. Osobiście rozwiązałabym tę kwestję tak. Przy ozorze dałabym piwo i czerwone wino krajowe w dzbanku szklanym jako dodatek do wody dla niepijących piwa.

Przy pieczystem trochę wina białego francuskiego i węgierskiego do wyboru, to samo już przy deserze albo kruszon, do którego użyjemy doskonałych win krajowych. Na upał kroszon zimny przy deserze jest wyborny. Do czarnej kawy koniak i likier.

Czy to wszystko jest konieczne? Ależ bynajmniej! Powtarzam raz jeszcze, że konieczna jest gościnność, (taktowna), serdeczna i wesołość, a jeżeli nie damy wina tylko piwo, nikt się nie obrazi, zwłaszcza jeśli na pociechę damy niedrogi, a smaczny kruszon.

A co to znaczy gościnność taktowna? To jest gościnność umiarkowana. Nakładanie talerzy przemocą jest złym obyczajem, który dla gościa nielubiącego np. danej potrawy staje się udręczeniem.

Anna z Polesia.

NASZA SKRZYNKA

W odpowiedzi dla „Żony Oficera".

Szanowna Pani!

Kupiłam ostatnio kurę za 2 zł, ładna, tłusta, średniej wielkości, miałam z niej dwa obiady.

Sobota: rosół z kury, młode kartofle (już stale młode) ugotowane osobno, w talarki krajane. Kompot z agrestu.

Niedziela: barszcz z boćwinką, kura pieczona, kartofle, marchew z groszkiem.

Poniedziałek: zupa kalafiorowa, pierogi z jagodami.

Wtorek: zupa z jagód z kluseczkami, kartofle posypane koprem i polane tłuszczem cielęcym (12½ dk tłuszczu cielęcego od nerki, wytopiony ze skwareczkami).

Środa: jarzyny gotowane na mięsie wołowem, kartofle polane masłem zrumienionem i koprem.

Czwartek: barszczyk ze śmietaną, kasza krakowska z masłem.

Piątek: zupa z groszku zielonego, naleśniki z agrestem smażonym w cukrze.

Sobota: marchew z groszkiem, kartofle masłem polane, maślanka.

Niedziela: zupa z jagód w sobotę ugotowana, klopsiki cielęce, kartofle, mizerja z ogórka.

Poniedziałek: zupa z wiśni, fasola szparagowa i kartofle masłem polane.

Wtorek: krupnik na mięsie wołowem, jagody z cukrem.

Środa: cielęcina pieczona, kartofle, marchew z groszkiem.

Czwartek: zupa na kościach z jarzynkami, gęsty ryż, wątroba.

Piątek: kakao na mleku, racuszki na kartoflach, poziomki z cukrem.

Gotując obiady przez siebie podane, stosuję się do gustu i apetytu swego męża. Mąż mój prawie każdy obiad je z chlebem. Np. taka kasza gryczana i zsiadłe mleko. Mąż mój zje talerz kaszy ze słoniną a potem mleko z chlebem. Albo krupnik i jagody. Mąż mój zje mięso z chlebem, potem talerz krupniku a na deser jagody. Jak mam zaprawy w domu np. grzyby marynowane, buraczki z chrzanem, borówki, zawsze podam coś do mięsa. Podaję to jednakowoż więcej na jesieni i w zimie. Mąż mój tak lubi i czego innego nie chce.

Na drugą prośbę o wskazówki i rady, wchodzące w zakres gospodyni domu, trudniej mi Pani odpowiedzieć, ponieważ nie wiem, w czem Pani jest mniej doświadczoną lub co, by dla Pani specjalnie potrzebnem było.

Niech to będzie wystarczającem na dzisiaj.

Z miłem pozdrowieniem

„Oszczędna".

Szanowne i Drogie Panie!

Zwracam się do Sz. Pań z wielką prośbą i ufam w Ich pomoc. Od niedawna cierpię na silny artretyzm w stawach — przeważnie mam zaatakowany krzyż i nogi. Miałam już trzy silne ataki bólów, które pozbawiają mnie całkowicie ruchu przez pewien czas. Uspakajam je proszkami i wcieraniem wskazanem przez lekarza. Po upływie kilku dni bóle znów powtarzają się.

Niezmiernie byłabym wdzięczna, gdyby która z Sz. Pań wskazała mi jakiś środek na wyleczenie się, a przynajmniej na podleczenie, aby cierpienia nie wzmogły się z nadejściem jesieni, czego się ogromnie boję.

Jestem w ciężkich warunkach materjalnych, o żadnym wyjeździe nie mogę myśleć. Może są jakie zioła, słyszałam także o kąpielach stosowanych w domu. Nie wiem również, czy potrzebna jest djeta odpowiednia. Ogromnie lubię nabiał, jarzyny, zupy, owoce, a nie wiem, może pośród nich są szkodliwe przy tej chorobie. To też serdecznie Panie poreszę o dobrą radę, ze swej strony przyrzekam Paniom, że z całą sumiennością zastosuję się do niej, gdyż jestem młoda, a już zniedołężniała przez tę okropną chorobę. Czekam rychłej odpowiedzi, pozdrawiając najserdeczniej Drogie Panie.

Bożenna.

Szanowne Panie Czytelniczki!

Zwracam się do Pań Czytelniczek z uprzejmą prośbą o pomoc w wyszukaniu posady panienki do dzieci wzgl. towarzystwa.

Mam lat 19, znam szycie bielizny, krawieczyznę, haft, mogę pomóc w lekcjach, gram na fortepianie, umiem po niemiecku. Jestem także obeznana z pracą biurową. Bardzo proszę o łask. odpowiedź na łamach „Naszej Skrzyneczki". — Adres mój w Redakcji.

Jot-Es.

•

P. „Żona oficera" proszona o złożenie adresu w redakcji.

Szanowne Panie Czytelniczki P. P.!!

Za pośrednictwem „Praktycznej Pani" polecam Paniom młodą dziewczynę, któraby chciała uczciwie pracować, a nie wie gdzie tej pracy dostać, bo mieszka na wsi, zdala od miasta. Jest zdrowa, spokojna, inteligentna, bezwzględnie uczciwa, zna wszelką pracę domową, ładnie hoftuje, zna trochę szycie. Przyjmie chętnie każdą pracę, byleby tylko w uczciwym i katolickim domu. Może być także samodzielną pracownicą w mniejszym domu. Adres w Redakcji.

B. S.

•

Nauczycielka domowa, starsza ale zdrowa, wesoła i ruchliwa osoba, z kilkuletnią praktyką doskonale włada niemieckim, zna francuski, udziela także gruntownie gry na fortepianie, ma bardzo dobre świadectwa, sumienna i gorliwa, zamiłowana do dzieci w wieku szkolnym, szuka posady od początku roku szkolnego. Za bardzo skromnem wynagrodzeniem najchętniej na Pomorze i od kl. II do kl. IV szkoły powszechnej.

Aleksandra Nowicka, Leszno ul. Wolności 20.

•

Dwie Polki (siostry lat 23 i 25), emigrantki z Niemiec proszą o pracę w gospodarstwie domowem albo przy dzieciach, za małem wynagrodzeniu przy wolnem utrzymaniu.

Panienki są miłe, pilne, znajomość języka niemieckiego ,szycia, gospodarstwa domowego, a także wielkie zamiłowanie do dzieci, zaufania godne osoby, jednak bez rodziny i brak im środków do życia, wobec tego proszą o pomoc w udzieleniu im bytu.

Adr. M. Pacholska, Leszno, Król. Jadwigi 20.

•

Jestem stałą czytelniczką „Pr. Pani" i zwracam się z uprzejmą prośbą do Szanownej redakcji, aby zechciała łaskawie przyjść mnie z pomocą w umieszczeniu bardzo wartościowego człowieka, jako siłę pomocniczą w gospodarstwie wiejskiem, do pielęgnowania chorych, albo osoby starszej, na parę letnich miesięcy bez wynagrodzenia — tylko za utrzymanie. Pani, którą polecam, w przeciągu szeregu lat była u mnie, pomagając mnie we wszelkich pracach domowych, w wychowaniu dzieci, kiedy zapadłam na chorobę serca otaczała mię troskliwą opieką i tylko li moje warunki materjalne zmuszają mię do rozstania się z tak, pod każdym względem wartościową jednostką.

Obecnie chciałabym bardzo poleconą przezemnie Panią umieścić, chociażby czasowo na wyżej podanych warunkach, gdzieś na wsi. Jeśli jest to możliwe, uprzejmie proszę o zakomunikowanie listu do wiadomości licznych czytelniczek, wielce szanownego pisma W. P. zaco zgóry dziękuję.

Z wysokiem poważaniem

K. M.

Praca dla bezrobotnej.

Kobieca organizacja społeczna w Poznaniu poszukuje od 1.IX. r. b. osoby inteligentnej od 25 do 40 lat, która przeszła wyszkolenie gospodarcze. Obowiązki: pilnowanie i utrzymywanie w porządku lokalu organizacji, pomoc przy urządzaniu imprez i pokazów i t. d. Wynagrodzenie do omówienia, mieszkanie w lokalu. Referencje konieczne. Zgłoszenia z podaniem warunków. Poznań— Urząd Pocztowy III, poste-restante. Pod „Organizacja kobieca".

•

Kucharka - gospodyni potrzebna jest do majątku oddalonego o 2 godz. koleją od Warszawy. Chodzi mi o osobę pewną, dobrą kucharkę, pracowitą gosposię, czystą uczciwą, znającą się na hodowli drobiu. Cena według umowy, zależy mi na czasie. W razie pomyślnej odpowiedzi przyjechałabym do omówienia warunków do Warszawy.

Oferty proszę składać do Redakcji, dokąd się zwrócę po odbiór.

„Pod Warszawą".

Odpowiedzi od Redakcji

P. Nadzieja.

Dla oleandra ziemia z lasu nie jest odpowiednia, potrzebuje on ziemi darniowej jak palmy. Ziemia darniowa jest ciężka, gliniasta, pożywna.

Pani J. P. z Warszawy.

Pytanie Sz. Pani jest tak nieokreślone, że niebardzo wiem o co chodzi. Pyta Sz. Pani czy soki owocowe należy przegotować i dlaczego? Należy, ale nie wszystkie. Te, które powstają w gąsiorach z przesypanych cukrem jagód nie potrzebują gotowania, bo skutkiem powstałej fermentacji nie będą się psuły o ile je po zbutelkowaniu dobrze zakorkujemy i zalakujemy. Wszelkie inne soki wyciśnięte z owoców muszą być gotowane żeby zabić w nich bakterje, mogące wywołać niepożądane procesy, oraz zabezpieczyć od pleśni. Tak przygotowane soki wymagają również szczelnego zamknięcia, gdyż z powietrza przedostają się do soków i owoców drobnoustroje i grzybki wywołujące psucie.

Pani W. R.

W całej sprawie słuszność jest po pani stronie. Nie można co słowo tytułować każdego uroczyście.

Skoro ten pan odzywa się do pani per wy, nadaje więc rozmowie ton koleżeński, żądanie zaś tytułowania jest z tem całkowicie niezgodne. Nawet jeżeliby ten pan był pani zwierzchnikiem, uwaga uczyniona publicznie, przy pracy byłaby wysoce niestosowna, a drażliwość na punkcie tytułowania jest słabostką. Ostatecznie, jeżeli jest tak wrażliwy, mógł o tytułowanie poprosić uprzejmie w cztery oczy.

Pani Mira K.

Ponieważ w sierpniu sadzimy lilje na rok przyszły, należy zbadać czy mają zdrowe cebulki.

Lilje lubią grunt lekki, łatwo przepuszczalny, nie znoszą stałej wilgoci. Na zimę trzeba je obłożyć liśćmi i nawozem. Jeżeli cebulki chore, trzeba je wyrzucić, jeżeli zniszczone przez szkodniki, trzeba wypatrzyć, co je niszczy, jeżeli mają grunt zbyt wilgotny przenieść na inne miejsce.

Nie wiem, jakie Pani lilje hoduje, przypuszczam, że białe (lilium cadidum), cebulki tych lilji nie powinny być zakopywane głęboko. Z braku miejsca o ogórkach na zimę pomówimy w przyszłym numerze.

P. Z. S.

Zniekształcenia tego rodzaju może leczyć tylko specjalista lekarz, powierzać się zabiegom u masażysty może być niebezpieczne.

Co się tyczy drugiej brody, sądzę, że wobec tego, że Pani jest chuda, przydałoby się trochę utyć. Pozatem stosuje się w tych wypadkach masaż i specjalne zabiegi, ale mogą się tego podjąć tylko gabinety, pozostające pod kierunkiem lekarza. O ile Sz. Pani nie ma ochoty lub możności zwrócić się do gabinetu, istnieją opaski specjalne, powstrzymujące rozwój brody, za których skuteczność nie mogę jednak ręczyć. Ew. adres tylko listownie, skoro zaś to pani niedogadza, na poste-restante.

Pani Heni z Poznania.

Wartość mleczka migdałowego dla skóry polega głównie na tem, że znajduje się w niem olejek migdałowy naturalny, nie w takiej ilości, żeby tłuścił, a jednak łagodzi i odżywia. Ponieważ w domu zwykle postają w niem kawałki, trzeba je przecedzić.

Najlepiej przygotować go mało, a często, żeby się nie psuło. Służy ono do przemycia twarzy na noc, po spoceniu, kurzu, a dla osób o bardzo wrażliwej cerze nawet zamiast zwykłego mycia.

Obwódki bielejące po praniu, to nic innego jak skórka zachodząca na paznogieć, należy ją zsunąć, żeby była jaknajmniej widoczna, po praniu zaś czy kąpieli dobrze natrzeć paznogieć i z wierzchu i ze spodu jakąkolwiek tłustą maścią, ale nie waseliną, można nawet dobrym, czystym szmalcem. Co się tyczy prośby ostatniej, z uwagi, że byłaby to reklama w piśmie, mogę podać tylko listownie, o ile to Panią krępuje, na poste-restante, po nadesłaniu marki na odpowiedź.

Pani M.

W numerze 23-cim, daliśmy sprawozdanie oraz dwa zdjęcia nakrytych stołów. Na stole francuskim serwetek nie było, na stole szwedzkim, utrzymanym w barwach ciemnych, raziły duże, białe, zwinięte w podwójny rulon serwety. Nakrywając stół serwetkami małemi, trzeba koniecznie mieć dobrane małe serwetki osobne.

Widziałam rozmaite, ale najlepiej podobały się następujące. Stół był nakryty serwetkami tiulowemi, obok talerzy leżały ruloniki, na wierzchu widać było tiul zahaftowany taki sam jak na serwetkach. Były to poprostu małe lauferki czy ręczniczki, szerokie na 20, długie na 40 cm z płótna rzadkawego w rodzaju kanwy na suknie, obszyte z dwóch końców. Taka serwetka rozwiązuje sprawę wybornie. Obszycie harmonizuje z serwetkami, a środek do użytku i wystarcza nawet do zasłonięcia sukni na kolanach. Jeżeli serwetki są całe płócienne, haftowane i serwetki do ust winny być takie.

Co się tyczy kartoteki, jaką Pani Sz. założyła sobie dla przepisów, postaram się tak je umieszczać, aby się dały wyciąć bez zniszczenia lepszych artykułów. Przeznaczyć stale na ten cel stronicy 21-ej niezawsze mogę, pewne bowiem rzeczy, jak np. próbki robót na tym tylko papierze możliwie wychodzą. O ile to jednak da się przeprowadzić, zrobię co tylko będzie można.

Pani Zonia S. z Poznania.

Na użytek dla dzieci sok, jaki pani widuje w oknach w gąsiorach, pochodzący z przesypanych cukrem owoców, nie jest odpowiedni, gdyż naskutek zachodzącej fermentacji wytwarza się w takim soku pewien procent alkoholu. Skoro pani chce małym wysiłkiem i małym kosztem przygotować coś na zimę, najlepsze będzie sterylizowanie, które już opisałam. Aparat wcale nie jest konieczny, nawet słoiki specjalne nie są bezwarunkowo niezbędne. Wszystko to ma duże znaczenie wtedy, kiedy chcemy mieć konserwę piękną, całą, skoro pani chodzi tylko o pewien zapas dla domu, wystarczą zwykłe butelki od wina, piwa, mleka. Środki konserwujące, o których pani wspomina ani Opekta, nie są szkodliwe.

Kwaśne owoce jak porzeczki, borówki, niedojrzały agrest, łodygi rabarbarowe można zakonserwować bez cukru i bez gotowania. Słoiki lub butelki muszą być albo zupełnie suche, albo wypłókane starannie gotowaną wodą. Owoc nasypujemy jaknajściślej, zalewamy gotowaną zimną wodą i starannie korkujemy i lakujemy. Będą się trzymały zupełnie bez cukru, gotowania i sterylizowania. Dla pewności można do wody na litr dodać pastylkę lub jeden proszek benzoesu, a przed użyciem owocu wodę tę wylać.

Owoce słodkie nasypujemy do butelek lub słoików, nie zalewamy wodą, nie zamykamy, tylko wstawiamy w kociołek lub na ciepłą blachę, aby sok puściły i opadły. Zależnie od tego, czy soku puściły dużo czy mało, nie dolewamy lub dolewamy wody przegotowanej. Korkujemy. Sterylizujemy, zalakujemy lub smarujemy pechem. Ten sposób stosuje się do jabłek, śliwek, gruszek, brzoskwiń i moreli. Wiśnie, truskawki, jagody nie potrzebują duszenia uprzedniego, można je poprostu nasypać suche w butle lub słoiki do konserw, bo przy sterylizowaniu puszczają soku dosyć. Zamiast korków możemy użyć do zatykania flaszek waty opatrunkowej. Wykrawamy z waty, która jest nawinięta na niebieski papier warstwą mniejwięcej na pół cm grubą, okrągły kawałek wielkości dłoni. Jeżeli flaszka ma otwór duży, jeden wielkości dłoni a drugi większy na palec dookoła, na środek kładziemy kłębuszek waty, który musimy sobie dopasować do grubości szyjki. W ten sposób prawie każda z nas robiła będąc małą dziewczynką główki dla lalek z gałganków. Korkujemy ściśle, wciskając ostrożnie watę palcem lub koleczkiem. Robimy to przed sterylizowaniem, w czasie sterylizowania uważając, aby wody nie było w kociołku zadużo i korki nie zamokły. Dobrze założona wata jest filtrem nie przepuszczającym bakterji. Widziałam sterylizowane w ten sposób płyny w szpitalu. Po wyjęciu z kociołka, dla uchronienia waty obwiązać ją wkoło szyjki papierem pergaminowym, ceratką, czy zasmarować pechem.

Sterylizować możemy w każdym kociołku nawet rondelku, chodzi tylko o to, ile i jak duże słoje sterylizujemy. W butelkach woda nie może dochodzić do korka, owoc nasypujemy tak, aby dochodził do szyjki a w samej szyjce było go tylko na palec. Woda



zaś powinna stać na wysokości palca nad owocem, żeby cały był ogarnięty ciepłem. W słoikach woda powinna dochodzić i zasłaniać miejsce, gdzie się schodzi pokrywka ze słojem, ale może również pokryć słój zupełnie.

Na dno kociołka, jeżeli nie mamy dna podwójnego z dziurkami, kładziemy kilka listewek drewnianych (ale nie całe denko), gazety stare i t. p.

Przecież jeżeli pani codzień przy obiedzie w kociołku na boku ugotuje sobie jeden kg wsypanych w butelkę jagód, to nie będzie ani duży koszt ani duży kłopot.

Do życzenia co do przepisów dla dzieci zastosuję się.

Gorzej z bielizną. W ten sposób utrwaliła pani gotowaniem kolor. Ponieważ jest lato, najlepiej będzie sprobować wybielić na słońcu. Rozłożyć, najlepiej na trawie czy piasku, polewać wodą zimną. Gdyby to nie pomogło, pozostaje tylko chlorek. Słońce robi czasem cuda, bardzo uporczywe plamy, które opierały się wszelkim środkom, wywabiłam tym prostym sposobem doskonale. Przepis na placek w przepisach.

Przepisy Kulinarne

Zupa owocowa.

Dowolnych owoców, malin, wisien, poziomek, jagód czarnych, jeżyn, odmierzyć 6 szklanek, rozgnieść dobrze i przetrzeć przez sito. Wsypać szklankę cukru, szklankę dobrej śmietany, szklankę wina, rozebrać na gładko, rozprowadzić 3 — 4 szklankami gotowanej wody, zagrzać ale nie gotować. Podawać z grzankami, biszkoptami, plynami i t. p. (wina można niebrać).

Chłodnik z jabłek.

10 — 12 sztuk ładnych, kwaskowatych jabłek obrać, wykroić ości, rozgotować w trzech szklankach wody, dodając trochę skórki cytrynowej, kto lubi cynamonu i miękiszu czerstwego z białej bułki, mniej więcej wielkości pięści. Kiedy się rozgotuje przetrzeć przez durszlak lub sito, włożyć do wazy, oziębić, dodać litr lekkiego domowego wina, dodać łyżkę lub dwie konfitur z wiśni, malin, porzeczek, ocukrzyć dosmaku, wcisnąć w razie potrzeby sok z cytryny.

Do tego chłodniku zrobić kluseczki: utrzeć na tarce dwa jabłka duże, dodać skórki z cytryny, cynamonu, cukru do smaku, trzy jajka i tyle tartej bułki, żeby było gęste ciasto. Odlać nieco zupy z jabłek, zagotować, kłaść łyżeczką małe kluseczki, kiedy wypłyną na wierzch ostudzić i następnie wlać do pozostałej zupy.

Kto chce mieć zupę tanią, może nie wlewać wina, tylko gotowaną wodę. Zupa winna mieć gęstość zwykłej zupy pomidorowej czy szczawiowej, zaprawionej śmietaną z mąką.

Ogórki duszone.

Kilka ogórków obrać, wyjąć środki, pokrajać w kawałki podługowate, posolić, niech poleżą pół godziny. Podsmażyć w maśle lub innym tłuszczu siekaną cebulę, ogórki odcisnąć z soli, włożyć i dusić do miękkości. Na końcu poprószyć mąką, poddusić. Można dla dodania smaku dodać kilka łyżek śmietany, albo trochę buljonu w płynie.

Ogórki faszerowane.

Obrać kilka pieczarek, usiekać drobniutko, zakropić cytryną, żeby nie czerniały lub octem, poddusić w maśle, wsypać pół szklanki ryżu i gotować 10 minut razem. Obrane ogórki rozciąć na pół wszerz, wyjąć środki, posolić, nadziać ryżem z pieczarkami, złożyć w całość, obwiązać, podłożyć masła i dusić aż będą miękkie.

Cebula faszerowana.

Obraną cebulę sparzyć, wyjąć sam środek, usiekać, dodać siekanego mięsa wieprzowego z wołowem, przygotowanego jak na kotlety z bułką i jajkiem, nakładać w cebule, składać połówki do siebie i wstawić ciasno w rondelku.

Z dwóch kostek bujlonu zrobić szklankę rosołu (lepiej z płynnego, bo nie taki słony), zasmażyć łyżkę mąki z łyżką masła, rozebrać gorącym buljonem i tym sosem zalać cebule. Dusić 15 — 20 minut.

Placek z wiśniami.

Dwa ugotowane żółtka, 20 deka mąki, 10 dk masła, łyżeczkę cukru (mniej lub więcej jak kto lubi), skórkę otartą z cytryny i sok z cytryny wygnieść na ciasto. Z tego ciasta uformować dwa placuszki, pomiędzy które ułożyć wydrylowane wiśnie. Upiec w umiarkowanym piecu. Wiśnie przed ułożeniem lekko wycisnąć, żeby usunąć nadmiar soku.

Placek z wiśniami.

20 dk masła, 10 dk migdałów ze skórką utartych na mąkę, 20 dk cukru, trzy jajka, 5 żółtek, 10 dk utartych biszkoptów suchych, łyżka tartej dobrej, ciemnej czekolady, nieco cynamonu i na końcu piana z 5 białek. Z tej masy połowę ułożyć w tortownicę wysmarowaną dobrze masłem, nałożyć wiśnie, pokryć drugą połową masy i w umiarkowanym gorącu upiec.

Placek drożdżowy.

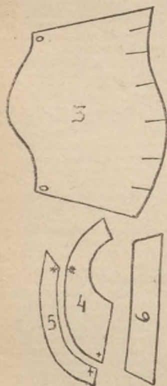
Trzy szklanki mąki zaparzyć trzema szklankami mleka, wyrobić na gładką masę, nakryć ściereczką, zostawić w spokoju na godzinę. W półtorej szklanki letniego mleka rozmoczyć 5 deka drożdży, wsypać 10 deka miałkiego cukru, wymieszać z zaparzonem ciastem, dać podrosnąć, kiedy ruszy, wyrobić dobrze, dolewając szklankę i pół masła i dodając tyle mąki, aby ciasto było dosyć gęste. (Mąki wyjdzie mniej więcej półtora kg). Jest to ciasto pospolite ale dzięki obecności masła długo nie czerstwieje. Ułożyć ciasto na wysmarowanej masłem lub podsypanej mąką blasze, kiedy dobrze ruszy wstawić do upieczenia w piec umiarkowanie gorący.

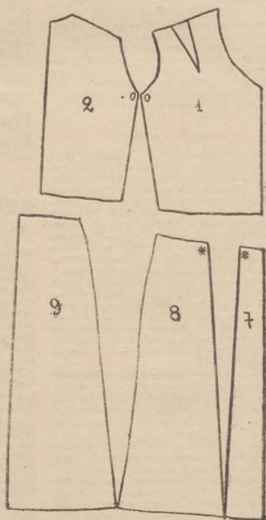
Objaśnienie do tablicy kroju. Praktyczna Pani № 30.

Wymiary sukni na tablicy kroju
Obw. gorsu: 48 cm.
„ bioder: 53 cm.

Materjału na suknię potrzeba 3½ m
szerokości 90 cm.

1. przód stanika
2. tył „
3. rękaw
4, 5 kołnierz
6 mankiet
7, 8 przód spódnicy
9. tył „





WYRÓB WINA W DOMU

WSTRZYMANIE FERMENTACJI.

Zdarza się, że fermentacja powstrzymuje się wbrew naszej woli, ale o tem była już mowa poprzednio.

Teraz pomówimy o celowem, a rozmyślnem wstrzymaniu fermentacji alkoholowej wina. Wstrzymać fermentację, t. zn. zabić zawarte w winie drożdże.

Przerywamy fermentację, jeżeli ta przeciąga się w długie miesiące oraz wtedy, kiedy chcemy otrzymać wino lekkie, a słodkie.

Powstrzymanie fermentacji można uzyskać przez: 1) pasteryzację wina, czyli podgrzewanie go do 70 st. C.; 2) przez siarkowanie wina; 3) przez dodanie czystego spirytusu w takiej ilości, by na każdy litr wina przypadło 140 gramów spirytusu.

SIARKOWANIE WINA I NACZYŃ.

Do tego celu najlepiej nadaje się „Sulflor" (pyrosiarczan potasu). Jest to w handlu biały proszek, dostarczany w tabletkach. Celem zabezpieczenia win zdrowych przed zepsuciem dodaje się około 1 grama na 10 l. wina. Przy winach zakażonych grzybami pleśniaka, dodaje się 2 gramy na 10 l. wina.

Fermentację wstrzymuje 4 — 8 gramów Sulfloru na 10 l. wina. Siarkowane wina spożywać po kilku miesiącach odstania. Proszek ten rozpuszcza się w małej ilości wina, następnie wlewa się go powoli do reszty wina, przeznaczonego do siarkowania.

Do odkażania flaszek używa się następującej mieszaniny.

W litrze wody rozpuszcza się 10 gramów kwasu cytrynowego, albo winowego, poczem dodać 10 gramów Sulfloru i rozczynem tym myć flaszki. Przy odkażaniu korków używa się tylko jeden gram Sulfloru. Sulflor przechowywać tylko w dobrze suchych miejscach.

KLAROWANIE WINA.

Jeżeli wino nie sklarowało się w ciągu 6-ciu miesięcy samoczynnie od chwili ukończenia fermentacji, wówczas klarujemy je sztucznie. Zanim jednak przystąpimy do tej operacji, wino musimy poddać próbie w celu stwierdzenia, czy jest dojrzałe do klarowania. Jeżeli okaże się, że jeszcze nie, wówczas spuszczamy wino i czekamy odpowiedniego momentu. Klarowanie win tak się odbywa.

Do dwóch przezroczystych butelek odlewamy wino. Jedną napełniamy do wierzchu i korkujemy, a drugą tylko do połowy i również korkujemy. Drugą często otwieramy i mocno wstrząsamy, by wino możliwie dokładnie wymieszać z powietrzem. Jeżeli w tej drugiej butelce zauważymy pewne zmętnienie wina, wówczas oznacza to, że na klarowanie wina jeszcze zawcześnie.

Zasada klarowania wina polega na tem, że żelatyna, białko jaja kurzego, mleko, surowica krwi, dodane do wina, łączą się z garbnikiem i opadają na dno naczynia, porywając za sobą drobne cząsteczki owoców powodujące zmętnienie. Ten sam proces zachodzi w winie również samorzutnie, jeżeli stosunek białka do garbnika, zawartego w winie jest odpowiedni.

Jeżeli natomiast białko znajduje się w winie w nadmiarze, wówczas należy dodać taniny, jako zawierającej duży procent garbnika albo wina z tarniny, jarzębiny, dzikich gruszek, które również mają garbnik w nadmiarze. W bardzo chłodnych pomieszczeniach zdarza się, że wino zmętnieje, gdyż białko pod wpływem niskiej temperatury wydziela się i powoduje zmętnienie wina. Należy wówczas wino przefiltrować.

SPOSOBY KLAROWANIA WINA.

W celu przeprowadzenia klarowania win w większych ilościach musimy porobić próby na małych ilościach win, gdyż one nam wskażą, ile i jakiego środka najlepiej jest użyć do danego wina. Bierzemy trzy flaszki z jasnego szkła i wlewamy weń równe objętości badanego wina.

Do jednej dodajemy 50 kropel taniny w stosunku do pół litra wina. Tanina musi być rozpuszczona w wodzie i takową potem dodajemy. Na 100 gramów letniej wody bierze się pół grama taniny. Do drugiej flaszki dodajemy żelatyny. 1 gram żelatyny rozpuszcza się na ogniu w 200 gramach wody i z tej ilości bierzemy 100 kropli na pół l. wina.

Do trzeciej flaszki wlewamy 2 i pół grama taniny i 5 gramów żelatyny (1 gram czyli 1 cm³ wymienionych roztworów odpowiada ca 20 kroplom).

Flaszki korkujemy i po 24 godzinach obserwujemy, która najlepiej ma sklarowane wino i odpowiednio do tego postępujemy dalej. Jeżeli wino wykazuje brak garbnika, wówczas dodaje się w postaci taniny w ilości 1 — 2 gramów na 10 l. wina.

Do wina białego używa się najwyżej 2 gramy żelatyny na 25 l. wina. Żelatynę moczy się w zimnej wodzie przez 24 godziny, zmieniając wodę czterokrotnie, poczem gotuje się żelatynę w 1/4 litra wina, miesza się, studzi, dodaje pół litra wina, miesza się dokładnie i wlewa do butli z winem przy dokładnem mieszaniu. Białkiem jaja kurzego szczególnie dobrze klaruje się wino czerwone.

Na 2 litry wina używa się białka najwyżej z jednego jajka. Białko ubić na pianę, wymieszać dokładnie z małą ilością wina, poczem wlewać ciągle, mieszając, do pozostałej ilości.

W Niemczech i Francji powszechną w użyciu jest surowica krwi, którą bierze się do klarowania win szczególnie jabłkowych.

Mleko do klarowania musi być świeże, chude i nieprzegotowane. 1/5 l. mleka wystarcza na 10 l. wina.

Węgla drzewnego używa się jako środka odkażającego i klarującego jednocześnie. Używa się go 5 — 20 gramów na 10 l. wina. Używać tylko węgla aptecznego, gdyż on jest specjalnie preparowany dla celów winiarskich.

Najlepszym dla celów winiarskich jest węgiel roślinny zwany eponitem. Ma on również wielkie własności antiseptyczne. Chcąc usunąć wady wina (posmak goryczki, kwasu octowego i t. p.), wsypujemy do wina 5 — 30 gramów węgla lipowego lub lepiej eponitu i po pewnym czasie ściągamy z ponad osadu. Węglem usuwa się również nadmiar garbnika w winie dodanego nieraz przez pomyłkę.

WADY I CHOROBY WINA.

Artykulik ten obejmować będzie opisy chorób i wad najczęściej spotykanych w winach, wyrabianych sposobem domowym.

1. Za mała ilość alkoholu.

Objawia się to wówczas, gdy w winie jest zamało cukru, wówczas należy wino zaszczepić dobrze rozmnożonemi drożdżami wraz z pożywką. Jeżeli po zbadaniu zauważymy, że wino ma dostateczną ilość cukru, wówczas wystarczy tylko dodatek drożdży rozmnożonych.

Zamiast tego można dodać czystego spirytusu. Albo można wino wystawić na działanie mrozu. Wino marznie w temperaturze 4 — 7 st. C. Lód, wytworzony w winie, należy usunąć, roztopić, ale już nie wlewać do tego wina, tylko można stąd wytworzoną wodę używać do rozcieńczenia innych soków owocowych.

2. Goryczka wina.

Powstaje zwykle od goryczy, zawartej w pestkach, a nawet i miąższu niektórych owoców. Zadługie trzymanie wina ponad osadem również bywa powodem tej wady.

Leczenie: 5 — 40 gram. eponitu sypie się na 10 l. wina. Mieszamy 3 razy dziennie to wino, poczem po 5 dniach ściągamy je sponad osadu.

3. Nadmiar kwasu w winie.

Wino mało kwaśne miesza się z winem mocno-kwaśnem, lub dodaje drożdży, cukru, pożywki i przefermentować. Win lekkich dosładzać nie możemy, gdyż ponownie zafermentowałyby i okres ich dojrzewania opóźniłby się o szereg miesięcy.

Zamiast cukru, dobrze jest użyć chemicznie czystej gliceryny, około 100 gramów na 10 l wina, która przez swą słodycz łagodzi kwasowatość wina, a fermentacji nie podlega.

Wino pozostawione przez czas dłuższy na drożdżowym osadzie, odkwasza się samoczynnie nieraz o 40 proc. pierwotnej kwasowości. Czynność tę wykonują bakterje, bytujące na powierzchni owoców, a które potem po zgnieceniu owoców wchodzą w skład moszczu. W miarę ubywania cukru w winie, odkwaszająca działalność tych bakteryj stale wzrasta.

Odkwaszać można również przy pomocy węglanu wapnia, który dostać można w aptece. Na 1 l. dodaje się najwyżej 15 — 17 gramów, inaczej wino nabrałoby posmaku słonawego. Przeznaczoną ilość węglanu wapnia, rozrabia się winem na papkę i stopniowo dodaje się do wina, ciągle mieszając.

Przy tej czynności ulatnia się z wina znaczna ilość gazu, dlatego uprzednio należy pewną ilość wina odlać, a po skończonem zadawaniu wina węglanem wapnia, i dokładnem jego wymieszaniu, odlaną ilość wina dolewa się do gąsiora spowrotem. Gąsior szczelnie zamykamy i po kilku dniach stania wino może być użyte spowrotem.

Nowsza metoda odkwaszania wina polega na dodawaniu węglanu wapnia w większych ilościach, np. 50 — 100 gramów. Wino tak potraktowane należy ogrzać do temperatury 75° C. W tej temperaturze następuje połączenie się kwasu cytrynowego (zawartego w winie) z węglanem wapnia. Produktem tego jest biała sól, nierozpuszczalna w winie, którą bardzo łatwo od wina oddzielić. Metodę tę bardzo dobrze stosować przy wyrobie win z porzeczek czerwonych, borówek, żórawin, agrestu i innych owoców kwaśnych mocno z natury.

4. Za małą ilość kwasów w winie uzupełnia się dodatkiem odpowiednich ilości kwasu winowego lub cytrynowego.

(5 — 25 gramów na 10 l. wina). Cytrynowy kwas jest o wiele zdrowszy od winowego i silniejszy, przeto używa się go o 1/4 mniej od winowego, jest zatem ekonomiczniejszy w użyciu.

5. **Skwaśnienie wina** jest bardzo groźną chorobą, bo trudną do usunięcia. Zabezpieczyć się przed nią łatwo, fermentując moszcz pół rurką fermentacyjną, czyli przy zamkniętym dopływie powietrza do wina. Wina, zawierające powyżej 10 proc. alkoholu, skwaśnieniu nie podlegają. Leczenie. Wino należy ogrzać do 80° C. wówczas przy tej temperaturze bakterje kwasu octowego zostają zabite. Wino wyjałowione miesza się z winem zdrowem i musi być w krótkim czasie spożyte.

Wino skwaśniałe można też siarkować, wówczas utraci ono przykry smak. Bierze się wówczas 2 gramy Sufloru (preparatu siarkowego) na 10 litrów wina. Kiedy wino skwaśniało nadmiernie, wówczas stosowanie tych zabiegów może wcale nie pomóc. Przerabia się je wtedy na ocet.

6. **Zarażenie drożdżami kożuchującemi.**

Na powierzchni wina tworzą się białe punkty podobne do pleśni, które w miarę rozwoju łączą się ze sobą i tworzą jednolity kożuch, dochodzący do grubości 1 cm. Leczenie możliwie w pierwszem stadjum choroby. Zabić go można przez dodatek spirytusu czystego w takiej ilości, by wino ogółem zawierało 12 proc. alkoholu. Można dodać również kwasu salicylowego 1 gram na 10 litrów. Temperatura 80° C. również zabija ten zarazek. Siarkowanie wina w tym wypadku też jest skuteczne. 2 — 3 gramów Sulfloru na 10 l. wina.

Śluzowatość wina. Powodują ją pewnego rodzaju bakterje, które nie mogą się rozwijać przy dostępie powietrza.

Chorobie tej podlegają wina białe, zawierające małe ilości garbnika, z których bakterje te cukier przerabiają na substancję śluzowatą. Leczyć należy w ten sposób: Na 10 l. wina dodaje się około 1 kg. cukru, 3 gramów pożywki, poczem całą zawartość ogrzewa się do 80° C. i po ostudzeniu dodaje się dobrze rozmnożonych drożdży. Można również usunąć śluzowatość wina przez silne jego wietrzenie. Wówczas wino przelewa się długo przez sito, tak, by jaknajwiększą powierzchnią zetknęło się z powietrzem. Następnie dodać należy 2 gramy Sulfloru na 10 l wina.

Wina zeszluzowaciałe b. silnie leczy się ziemią hiszpańską 20 — 50 gramów na 10 l. wina.

Posmak myszki otrzymuje wino wyrabiane w warunkach niehigjenicznych. Dodać wówczas należy 6 — 15 gramów węgla drzewnego w stosunku do 10 l. wina. W ciągu 5 — 6 dni wino dokładnie kilkakrotnie mieszać. Następnie przefiltrować przez bibułę i dodać 2 gramy Sulfloru w stosunku 10 l. wina.

Zapach zgniłych jaj powstaje wówczas, gdy przy wyrobie wina używa się cukru w kostkach zamiast grysikowego lub jeżeli do wyrobu użyliśmy owoców z piwnic siarkowanych. Kilkakrotne przelewanie powolne wina z naczynia do naczynia przy dostępie powietrza nieraz wystarcza, by zapach ten ustąpił.

Jeżeli to nie pomaga, dodać 2 gramy Sulfloru na 10 l. wina. Po kilku tygodniach ściągnąć wino sponad wytworzonego osadu.

Czernienie wina powoduje następujące: jeżeli wino było przygotowane z nadgniłych owoców. Wówczas należy je wyklarować przez dodatek żelatyny, a kolor ciemny ustąpi.

W innym wypadku wino czernieje, gdy stykało się z żelazem, t. zn. jeżeli podczas wyrobu wina użyliśmy w którémkolwiek stadjum przerobu naczynia metalowego. Wówczas dodatek kwasu cytrynowego usuwa kolor ciemny.

Ocet winny przygotowuje się z win skwaszonych, które pozostawia się w naczyniach otwartych.

Również ocet można przygotować z wytłoczyn przy wyrobie wina.

Na 1 litr wytłoczyn daje się pół l. wody. Na 10 l. takiej mieszaniny dodaje się 80 dk cukru, 3 gramy pożywki oraz 1 — pół grama „Klarolu" i dowolnego gatunku drożdży.

Gąsior wypełnia się do 3/4 objętości, zatyka się czopkiem z waty, stawia w ciepłem miejscu i po 7 dniach fermentacji watę się zdejmuje, gąsiorem często się wstrząsa, by dopuścić doń jaknajwiększą ilość powietrza.

Ocet tak przygotowany należy zagotować, przefiltrować i przechowywać w butelkach z jasnego szkła szczelnie zamkniętych.

W przeciwnym razie rozłożyłby się i stracił swoją siłę. **Irena Michalska.**

Najciekawsze audycje Polskiego Radja w Warszawie od dn. 26 VII.-1 VIII. 36 r.

NIEDZIELA 26.VII.

9.00 — Transmisja nabożeństwa
12.03 — Poranek muzyczny
14.30 — „Audycja dla wsi"
15.30 — Muzyka lekka i rozrywkowa
16.30 — Reportaż z życia
17.00 — Motywy polskie w muzyce obcej
18.00 — Słuchowisko regjonalne p/g „Chłopów" — Reymonta
18.35 — Tadeusz Seredyński: „Wielkie potpourri wiedeńskie"
20.20 — „Co czytać?"
21.30 — „Dożynki" — suita ludowa Marjana Rudnickiego
22.20 — Muzyka taneczna
23.00 — Muzyka taneczna

PONIEDZIAŁEK 27.VII.

12.23 — Koncert w wykonaniu Zespołu Salonowego Pawła Rynasa
15.45 — „W co się będziemy bawili" — transmisja z ogródka dziecięcego w Wilnie
16.00 — Koncert
16.45 — „Podwórko i świat" — pogadanka
17.00 — Płyty dla dzieci
17.50 — „Z wędką na bystrej wodzie" — pogadanka
19.00 — Recital fortepianowy Ireny Kaszowskiej
19.55 — „Legenda o sonacie księżycowej"
20.30 — „Wyprawa żaglowa przez Pomorze" — feljeton
21.00 — Koncert w wykonaniu Ork. Marynarki Wojennej
22.15 — Wielki koncert muzyki polskiej z dziedzińca wawelskiego
23.00 — Muzyka taneczna (płyty Syrena-Elektro)

WTOREK 28.VII.

12.23 — Muzyka skandynawska i fińska (płyty „Columbia")
16.00 — Trio Polskiego Radja
16.45 — „Stefan Czarniecki" — odczyt
17.00 — Koncert
18.00 — „Królewskie ogrody" — pogadanka dla dzieci
19.05 — Edward Grieg: Sonata F-dur
19.35 — Koncert Małej Orkiestry P. R. pod dyr. Z. Górzyńskiego
20.30 — „Poezja sportu"
21.00 — Recital fortepianowy Oksany Curkowskiej
21.20 — „W pogodną noc"
22.15 — Muzyka taneczna z Ciechocinka oraz z płyt

ŚRODA 29.VII.

12.23 — Muzyka lekka i taneczna z Ciechocinka
15.45 — „Panna z mokrą głową" — słuchowisko dla dzieci
16.15 — Wielcy kompozytorzy odtwórcami własnych dzieł
17.00 — Koncert mandolinistów
17.30 — Duety wokalne
17.50 — Anegdoty z życia Pasteura
19.05 — Koncert orkiestry kameralnej z Wilna
20.00 — Pół godziny najznakomitszych rewellersów świata
20.30 — Wędrówka mikrofonu po prowincji
21.00 — Koncert Chopinowski
21.30 — Kwartet smyczkowy Ludomira Różyckiego
22.15 — Pamiętnik Izadory Duncan — audycja muzyczna
23.00 — Muzyka taneczna

CZWARTEK 30.VII.

12.23 — Młodzi skrzypkowie polscy (aud. z płyt)
15.45 — „Wakacje matki" — pogadanka dla dzieci
16.00 — Koncert orkiestry 57 p. p.
17.00 — Koncert z Ciechocinka
19.00 — „Dr. Abernethy przyjmuje" — premjera słuchowiska
19.35 — Nasze pieśni — koncert
20.05 — Podróż w wyobraźni do Brazylji" — obrazek muzyczno-poet.
20.55 — Symfonja h-moll I. Paderewskiego
22.00 — Feljeton i transmisja z XI Olimpjady w Berlinie
22.35 — Muzyka taneczna

PIĄTEK 31..VII.

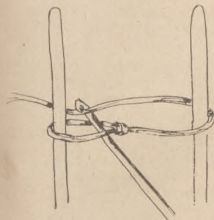
12.23 — Zespół kameralny Niny Mańskiej
16.00 — Koncert muzyki lekkiej
17.00 — Najnowsze nagrania słynnych zespołów salonowych
19.05 — Transmisja z Salzburga opery „Folstaff" Verdiego
22.10 — Mikrofony P. R. na stadjonach XI Olimpjady (trans. z Berlina)
22.35 — Muzyka taneczna

SOBOTA 1. VIII.

12.23 — Koncert orkiestry Tadeusza Seredyńskiego
14.30 — Muzyka lekka z płyt
15.45 — „Bim i Bum w opałach" — audycja dla dzieci
16.00 — Recital fortepianowy Marji Chasin
16.30 — Recital śpiewaczy M. Perkowicza
16.45 — „Złoto Bałtyku" — odczyt
17.00 — Otwarcie Igrzysk Olimpijskich w Berlinie (Transmisja)
19.00 — „Na swojską nutę" — kapela ludowa i soliści
20.15 — Wieczór wśród górali — audycja dla Polaków zagranicą
21.00 — Recital skrzypcowy Szymona Bellny
21.30 — Świstawka" — groteska radjowa
22.05 — Migawki i wiadomości olimpijskie z Berlina
22.35 — Muzyka lekka

ROBOTY NA WIDEŁKACH

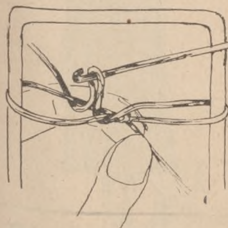
Do robót efektownych, a może poniekąd łatwiejszych i mniej pracowitych od wielu innych, zaliczamy roboty na widełkach. Pasy robione na widełkach, a później łączone w dowolny sposób w koła lub w elipsy, służą jako strojne serwetki i przyozdabiają wiele eleganckich salonów we Francji i Niemczech. Dobór kolorów i różne połączenia pasów zależą od gustu i fantazji wykonawczyń.



rys. 1.

Możemy je także zastosować jako wstawki, obrabiać szydełkiem i t. p.

Jako materjał do robót na widełkach używa się bawełnę kordonkową świecącą Nr. 30, 40, 50, 70 i 80 na pasy i zawsze cieńszą Nr. 100 lub 150 do połączeń. Można także użyć „coton perlé" Nr. 8 i 12 w różnych odcieniach, złote nici, jedwab i t. p. Ładnie i efektownie wygląda połączenie białego koloru z kolorowym.



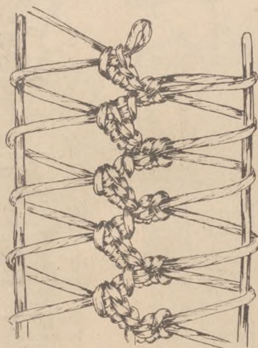
rys. 2.

Szydełko: do włóczki i jedwabiu albo lacet, używa się cienkie kościane, do kordonku zaś stalowe odpowiedniej grubości do bawełny. Ponieważ zwykle pasy na widełkach robi się kordonkiem grubszym i szydełko musi być grubsze, pomiędzy Nr. 6 a 10, do obrabiania i łączenia pasów bierze się szydełko cieńsze Nr. 12 lub 13. Widełki, jest to drut wygięty w kształcie litery „U" różnej szerokości, począwszy od szpilki do włosów, 18 m/m, 2 c/m, 3 c/m, 4 c/m, 5 c/m, 7 c/m, 8 c/m.

Sposób robienia pasów.

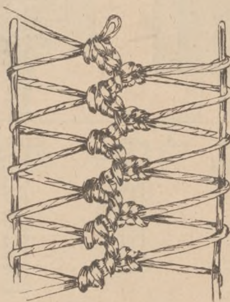
Bierzemy kordonek grubszy, szydełko odpowiedniej grubości i widełki. Najpierw zawiązujemy z kordonku pętelkę, długości połowy szerokości widełek (rys. 1), zakładamy pętelkę na lewy drut widełek, początek nitki wraz z węzełkiem (rys. 2) przytrzymujemy mocno pośrodku wielkim palcem i wskazującym lewej ręki, spodnią nitkę owijamy o prawy drut widełek, jak to widzimy na rysunku, robimy widełkami pół obrotu wprawo, szydełko wpinamy w pętelkę i przeciągamy tylną nitkę przez pętelkę, robiąc na wierzchniej nitce krótki słupek. Przekładamy szydełko od dołu ku górze na drugą stronę widełek, robiąc niemi pół obrotu wprawo, przerabiamy krótki słupek na wierzchniej nitce pętelki i tak dalej.

W ten sposób robimy na widełkach potrzebną ilość pętelek (rys. 3). Po zrobieniu wszystkich pętelek zsuwamy lekko robotę z widełek i zaczynamy obrabianie. Pętelki należy zawsze obliczać, a nie wymierzać centymetrem, ponieważ pasy łatwo się wyciągają.



rys. 3.

Dla urozmaicenia możemy robić pośrodku ząbki szersze, przerabiając na wierzchniej nitce po 1 krótkim słupku (rys. 4), po 2 krótkie słupki, po 3 krótkie słupki i t. d.



rys. 4.

KOSTJUMY Z PŁÓTNA



704 P.P. 705 P.P. 706 P.P.



707 P.P. *Skromna sukieneczka płócienna.*

708 P.P. *Spacerowa sukieneczka w grochy. Pelerynka i pasek w kolorze deseniu.*

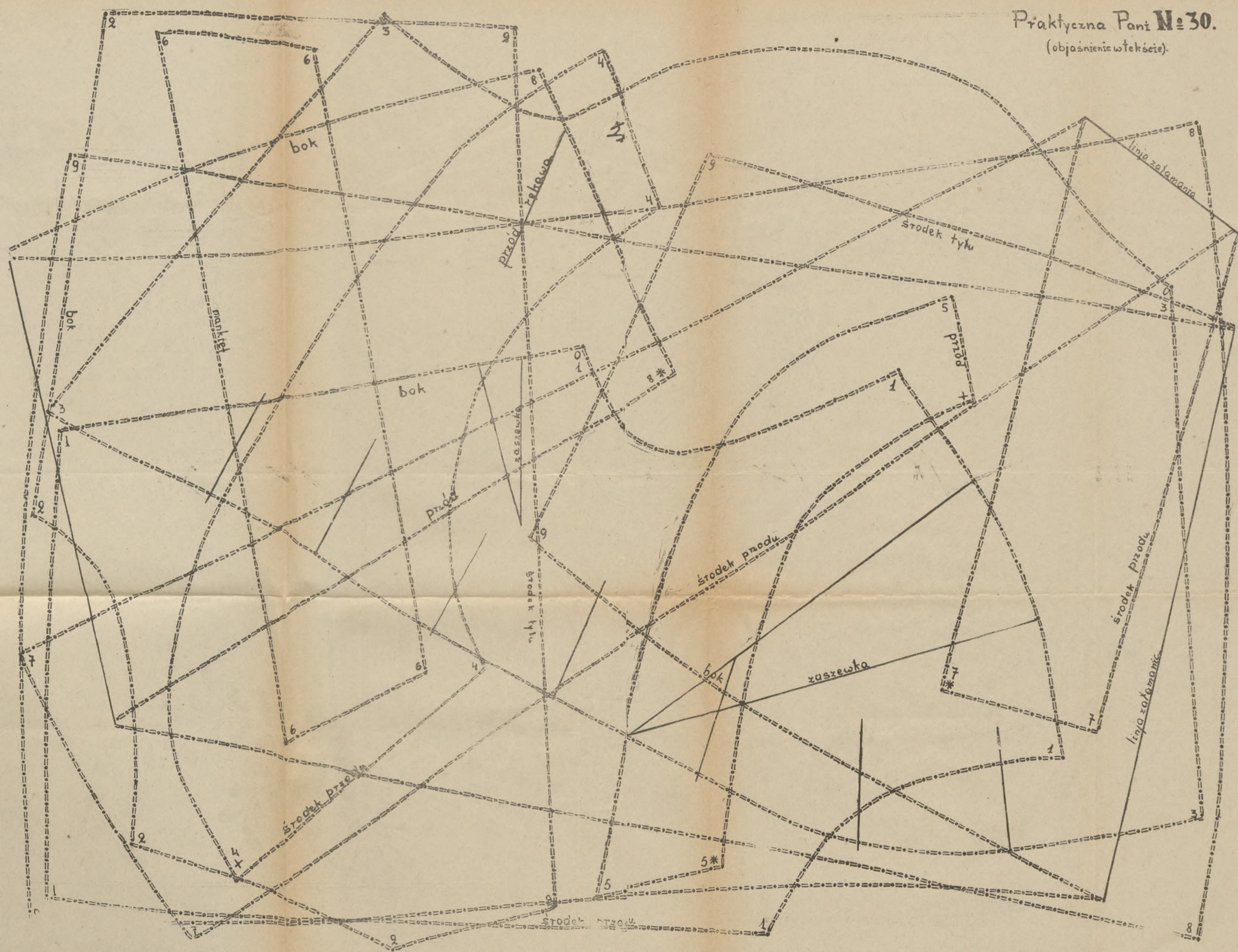
709 P.P. *Sukieneczka z surowego jedwabiu, przybrana kolorowemi klapkami.*



710 P.P. Suknia z crêpe marocain, przybrana stebnowaniem.

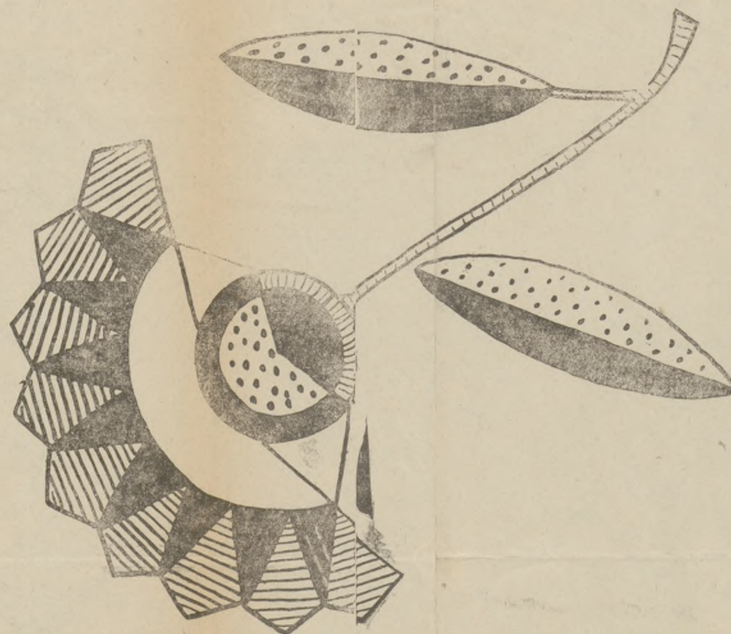
711 P.P. Suknia płócienna, przyprana materjałem w paseczki.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA. Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „Bluszcz", Warszawa.
Druk i Klisze w Zakł. Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.


Praktyczna Pani № 30.
(objaśnienie w tekście).
bok
bok
bok
mankiet
rękawa
przód
zaszewka
przód
środek tyłu
środek tyłu
linja załamania
przód
środek przodu
środek przodu
zaszewka
bok
linja załamania
środek przodu
środek przodu

połowa

Serwetka z białego opalu z mereżkami i haftem angielskim.



Wzór na poduszkę wielkości naturalna

ściegi: pocztowy, cieniowany pocztowy, węzełki.



Poduszka z sukna koloru blado zielonego haftowana bawełną wymiar 60 x 40 cm.

Kolory

- ciemny brązowy
- żółty złoty
- czarny

paski czarne

połowa